

MENÜFEIX

Pilzcreme | Bucheckern | Pak Choi
Grünkohl | Miso | Senf
Kabeljau-Brandade | Meerrettich | Rapssamen

Grüner Spargel | Pistazie | Minze

Glasierter grüner Spargel aus Frankreich wird mit einem Pistaziengel und gerösteten Pistazien zubereitet. Dazu mit einer leichten Miso-Hollandaise und frischen Yuzu Zesten

Saibling | Rauchcreme | Buttermilch-Dashi

Der sanft gegarte Saibling aus dem Spessart mit einer zarten Rauchcreme, Gurke und einem leichten Dashi aus Buttermilch serviert.

*Sellerie | Glockenapfel | Frankfurter Kräuter

Es wird einen geschmorten Sellerie, einen Staudensellerie, sowie frischen Glockenapfel und marinierte Frankfurter Kräuter geben. Abgerundet wird es mit Rindermark, Apfeloße und Maitake-Pilzen

Morcheln | Sandkarotte | Hühnerhaut

Frische glasierte Morcheln werden mit Erbsenkresse und Erbsen zu einer in Vakuum gegarten Sandkarotte, sowie krosser Hühnerhaut und Parfait serviert.

*Seeigel | Trüffel | Brioche

Frischer Rogen vom Seeigel aus Portugal wird mit in Butter gebratenem Brioche und frisch gehobeltem Trüffel zubereitet. Mit einer Zitrusnote der Amanatsu findet sich eine Frische zu den erdigen und würzigen Noten.

Lammschulter | Erdapfel | Brunnenkresse

Poltinger Lamm vom der Familie Riederer Freiherr von Paar ist eine geschmorte Schulter, welche mit Kräutern lange Sous-vide gegart wurde und im Knuspermantel zubereitet wird.

Rhabarber | Edelweiß Schokolade | Mandel

Kokosnuss | Zuckerrohr | Sanddorn

Unsere hausgemachte „falsche“ Kokosnuss ist geist und mit einem Sud aus Zuckerrohr, sowie einer Sanddorncreme zubereitet.

Süßes Finale

MENÜFEIX

inklusive Purezza gefiltertem Wasser

169 €

MENÜFEIX ohne * Sellerie & * Seeigel

inklusive Purezza gefiltertem Wasser

139 €

Änderungen am Menü können zu einem angepassten Preis führen - **Änderungen vorbehalten**