

## MENÜFEIX

Spitzkohl | Wacholdergel | Senf  
Japanische Gurke | Erdnuss | Sauerampfer  
Malve | Quinoa | Müsli

Brokkoli | Tomate | Alter Balsamico Essig

Brokkoli wird mit einem zarten Schaum von aromatischen Piemonteser Haselnüssen serviert und mit einem 50 - jährigem altem Aceto Balsamico di Modena vollendet. Mit aromatischen Tomaten gibt es eine wunderbare Fruchtigkeit.

**Saibling | Kohlrabi | Gelbes Curry**

Der Kohlrabi aus eigenem Anbau in Ginseldorf wird eingelegt, gekocht und als Püree zum sanft gegarten Saibling aus dem Spessart serviert. Mit den aromatischen Tagetis Blättern und einem Curry-Sud abgerundet.

**\* Zucchiniblüte | Erdapfel | Schalotte**

Frisch aus Ginseldorf bereiten wir die Zucchiniblüte zu. Diese ist gefüllt mit einer Creme aus Zucchini, Aubergine und Kartoffel, dazu frischer Zucchini Salat, Schalottenjus und Kartoffel-Crumble.

**\* Pfifferlinge | Kalbsbries | Sauerteig**

Feinste Pfifferlinge mit gebratenem Kalbsbries werden mit gebackenem Sauerteig und Iyokan-Gel zubereitet.

**Schiefertrüffel | Sonnenblumenkerne | Schabziger Käse**

Aus den Sonnenblumenkernen haben wir ein sämiges Risotto zubereitet, welches mit gehobeltem Schiefertrüffel aus Franken zubereitet wird. Mit dem Schabziger Käse kommt ein aromatischer Ziegenkäse dazu, der mit dem Schabziger Klee gereift ist.

**Wolfsbarsch | Mangold | Walnuss**

Wolfsbarsch, auch Loup de Mer genannt, wird gebraten und mit Mangoldgemüse und Walnüssen, sowie mit einem Sud aus Safran, Fenchel und Beurre Blanc serviert.

Apfel | Meerrettich | Griechischer Joghurt

**Zwetschge | Mädesüß | fermentierter Pfeffer**

Unsere Zwetschgengarte servieren wir mit einer Portweinsabayon, einer Creme aus Mädesüß und fermentierten Pfeffer.

**Süßes Finale**

**MENÜFEIX**

179 €

inklusive Purezza gefiltertem Wasser

**MENÜFEIX ohne \* Zucchiniblüte & \* Pfifferlinge**

139 €

inklusive Purezza gefiltertem Wasser

Änderungen am Menü können zu einem angepassten Preis führen