

MENÜFEIX

Pilzcreme | Bucheckern | Pak Choi
Sellerie | Apfel | Kräuter
Erbse | Shiso | Mädesüß

Tomate | Sardine | Basilikum Öl

Die Tomate in verschiedenen Varianten: gedörrt, frisch und zum Tatar wird mit einer leicht gerösteten Sardine, sowie einem Basilikum Öl und Basilikumblättern zubereitet.

Gurke | Griechischer Joghurt | Ama Ebi Garnele

Aus unserem Anbau in Ginseldorf haben wir verschiedene Sorten an Gurken – glasierte, marinierte und Senfgurken, welche mit verschiedenen Arten an Kräutern duftig und intensiv wirken. Mit einer leichten Cremigkeit des Joghurts werden die glasierten Ama Ebi Garnelen beigelegt. Erfrischend!

* **Kohlrabi** | Pfifferlinge | Stachelbeere

Geschmorter Kohlrabi wird mit gedörrten Stachelbeeren und einem Stachelbeersud zubereitet. Kombiniert mit angeschwenkten Pfifferlingen ergibt sich eine harmonische Kombination.

Brokkoli | Piemonteser Haselnuss | Aceto Balsamico

Brokkoli wird mit einem zarten Schaum von aromatischen Piemonteser Haselnüssen serviert und mit einem 50 - jährigem altem Aceto Balsamico di Modena vollendet.

* **Schiefer Trüffel** | Perlgraupen | Karotte

Die zarten Karotten aus Ginseldorf sind im Vacuum sanft gegart und mit einem Pesto aus dem Karottengrün verarbeitet. Dazu gibt es ein schlotziges Perlgraupenrisotto mit aromatischen Schiefertrüffel aus Franken.

Rotbarbe | Aubergine | Bouillabaisse Sud

Rouget Barbet aus der Bretagne ist erst sanft gegart und dann abgeflämmt (lauwarm). Mini-Aubergine ist gegrillt und wird mit einer Zucchini -Rosette, welche mit Aubergine gefüllt ist, serviert. Aromatisch ist der Bouillabaisse Sud.

Holunderblüte | Himbeere | Topfen

Kirsche | Ziegenfrischkäse | Kräuter

Frische Kirschen und ein Kirsch-Gel werden mit einer Schokoladen Ganache von Original Beans, sowie Ziegenfrischkäse kombiniert. Passend mit unseren Wildkräutern aus unserem Indoor-Farming Schrank ergibt sich hier eine erfrischend-fruchtige, sowie cremige Kreation.

Süßes Finale

MENÜFEIX

169 €

inklusive Purezza gefiltertem Wasser

MENÜFEIX ohne * Kohlrabi & * Schiefer Trüffel

139 €

inklusive Purezza gefiltertem Wasser

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