

MENÜFEIX

Topinambur | Trüffel | Buchecker
Schwarzwurzel | Frankfurter Kräuter | Iyocan
Bete | Apfel | Meerrettich

Kartoffel | Teriyaki | eingelegte Gurke
Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi und Chips werden mit einer Teriyaki-Creme und süß-sauer eingelegter Gurke angerichtet

Lachsforelle | Feldsalat | Rauchcreme

Es startet sanft gegarte Lachsforelle aus der Eifel mit frischem Feldsalat aus Ginseldorf, welches als Dressing mit Buttermilch und Rauchcreme serviert wird.

Seezunge | Pistazie | Salzzitrone

Gebratene Seezunge mit gerösteten Pistazien und Pistaziencreme servieren wir mit einer Beurre Blanc, sowie einer Salzzitronenmarmelade.

*** Jakobsmuschel | Pomelo | Batate**

Eine getauchte Jakobsmuschel, gebraten, kombinieren wir mit leicht in Olivenöl mariniertes Pomelo und Batate. Abgerundet mit einem Currysud.

*** Grünkohl | Rindermark | Apfel**

Der Grünkohl wird gebacken, geschmort und mit frisch mariniertem Apfel, sowie Senfkörnern und einem zerlassenem Rindermark angerichtet.

Wildhase | Kräuterseitlinge | Molegewürz

Wir bereiten vom Wildhasen aus der Pfalz eine geschmorte Roulade von der Keule zu und rosa gebratenen Rücken. Kräuterseitlinge werden gebraten und als Püree serviert mit einem aromatischem Molegewürz.

Quitte | Zitronenthymian | Ziege

Wild Beni Schokolade | Olivenöl | Rosmarin

Unsere hochwertige Schokolade stammt aus dem sehr seltenen Beniano Kakao (66%), welche in verschiedenen Texturen ist. Eine süß-fruchtige Kombination zum Rosmarin-Eis und dem leichten Olivenöl-Kaviar.

Süßes Finale

MENÜFEIX

169 €

inklusive Purezza gefiltertem Wasser

MENÜFEIX ohne * Jakobsmuschel & * Grünkohl

139 €

inklusive Purezza gefiltertem Wasser

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