

Menü

Kulinarische Einstimmungen

Flusskrebs
Kalbszunge | Forelle | Apfel | Rettich
Rapsöl-Holunderblüten-Vinaigrette
als Vorspeise 40€

Confierter Saibling
Melone | Kohlrabi | Kerbelöl
Buttermilch-Beurre-Blanc
als Zwischengang 42€

Kabeljau
Fenchelpollen | Artischocke | Sauce Rouille
Bohnensud
als Zwischengang 42€

Herzbries
Erbse | Pfifferlinge | Buchenpilze | Fermentierte Champignons
Speckschaum
als Hauptgang 54€

Hunsrücker Rehrücken „Fichtenrauch“
Zwiebel | Canaroli-Wipfelrisotto | Pinienkerne | Rehschinken
Essigkirsche | Püree | Langpfeffer-Jus
als Hauptgang 55€

Rohmilchkäse Auswahl von Affineur Waltmann
22€

Crème d'Anjou
Verveine-Minz-Baiser | Aprikosen-Sogni d'Oro Sud
22€

Feine Patisserie

4 – Gang 150 € (ohne Kabeljau, Herzbries & Käse)
5 - Gang 170 € (ohne Kabeljau & Käse)
6 - Gang 185 € (ohne Käse) | 7- Gang 195 €