

Traube



Rohrbach

VORSPEISE

NUSSLOCHER ZIEGENKÄSE

Staudensellerie | Apfel | Walnuss

ODENWÄLDER SAIBLINGSTATAR

vom Forellenhof Spohn

Erbse | Minze | Pumpernickel

ROSA GEBRATENER WILDHASE

Sellerie | Pflaume | Haselnuss | Trüffel

GEEISTE BORSCHTSCH

Rote Bete | Soja | Limette

BOUILLABAISSE

Deutscher Sevruga-Kaviar | Garnele von Neue Meere | Sauce Rouille

HAUPTGANG

PETERSILIENWURZEL

Fenchel | Orange | Taggiasca Oliven

SOUS-VIDE GEGARTES FILET VOM WALLER

von den Rheinfischern

Karamellisiertes Sauerkraut | Petersilienwurzel | Traube

ROSA GEBRATENER RÜCKEN VOM WILDSCHWEIN

Mais | Feige | Urkarotte

NACHSPEISE

BABA AU LAVANDE

Mascarpone | Himbeere | Lavendel-Eis

SCHOKOKUCHEN

Birne | Cru de Cacao | Heidelbeere

KÄSEVARIATION

Feigen-Confit | Früchtebrot

LIEBER GAST,

genießen Sie Ihr eigenes Menü, dessen Zusammenstellung Sie selbst gestalten können.

Wählen Sie Ihre Speisen und auf Wunsch auch von unseren Sommeliers ausgesuchte, korrespondierende Weine und lassen Sie sich von der Kombination der verschiedenen Geschmäcker überraschen.

3 GANG 49.00 €	Vorspeise Hauptgang Nachspeise
WEINBEGLEITUNG 27.00 €	

5 GANG 69.00 €	2 Vorspeisen Hauptgang 2 Nachspeisen
WEINBEGLEITUNG 45.00 €	<i>-oder-</i> 3 Vorspeisen Hauptgang Nachspeise
