

MENÜ

I.

WILDHASENPASTETE Schalotte | Petersilienwurzel

II.

GEGRILLTE ODENWÄLDER BACHFORELLE Birne | Portulak | BBQ

III.

GARNELENBISQUE VON „NEUE MEERE“ Rheinhecht | Lauch

IV.

TAFELSPITZ VOM WILDSCHWEIN Fenchel | Salzzitrone | Meerrettich

V.

RHEINZANDER Sauerkraut | Hagebutte | Kartoffel

VI.

REHRÜCKEN Haselnuss | Schwarzwurzel | Schalotte

VII.

CHICORÉE Orange | weiße Schokolade

MENÜ

139.00 EURO

MENÜ

I.

WINTERGEMÜSENPASTETE Schalotte | Petersilienwurzel

II.

ROTE BETE Yuzu | Odenwälder Quinoa | Grünkohl

III.

GEMÜSE-ESSENZ Dampfbrötchen | Schwarzwald-Miso | Koriandersamenöl

IV.

TORTELLINI Herbsttrompete | Marone

V.

PERLGRAUPENRISOTTO Feldsalat | Steinpilze

VI.

KARTOFFELTERRINE Urkarotte | Schwarzwurzel | Schalotte

VII.

CHICORÉE Orange | weiße Schokolade

MENÜ

139.00 EURO

MENU

I.

WILD HARE PATE Shallot | parsley root

II.

GRILLED TROUT FROM THE ODENWALD Pear | purslane | BBQ

III.

SHRIMP BISQUE FROM „NEUE MEERE“ Pike from the Rhine | leek

IV.

PRIME BOILED BOAR Fennel | saltlemon | horseradish

V.

PIKEPERCH FROM THE RHINE Sauerkraut | rosehip | potato

VI.

BACK OF THE VENISON Hazelnut | salsify | shallot

VII.

CHICORY Orange | white chocolate

MENU

139.00 EURO

MENU

I.

WINTER VEGETABLE PATE Shallot | parsley root

II.

BEETROOT Yuzu | quinoa from the Odenwald | kale

III.

VEGETABLE ESSENCE Steamed bun | Black Forest Miso | coriander seed oil

IV.

TORTELLINI Autumn trumpet | chestnut

V.

PEARL BARLEY RISOTTO Lamb's lettuce | porcini mushrooms

VI.

POTATO TERRINE carrot | salsify | shallot

VII.

CHICORY Orange | white chocolate

MENU

139.00 EURO