

MENÜ

I.

WILDHASENPASTETE Portwein-Schalotte | Petersilienwurzel

II.

ODENWÄLDER BACHFORELLE Apfel | Feldsalat | BBQ

III.

GARNELENBISQUE VON „NEUE MEERE“ Rheinhecht | Lauch

IV.

TAFELSPITZ VOM WILDSCHWEIN Fenchel | Salzzitrone | Meerrettich

V.

RHEINZANDER Sauerkraut | Hagebutte | Kartoffel

VI.

HIRSCHKALBSRÜCKEN Haselnuss | Schwarzwurzel | Süßkartoffel

VII.

CRU VIRUNGA Kumquat | Buchweizen | Whiskey

MENÜ

149.00 EURO

Kurzfristige Änderungen vorbehalten. Es gilt das Menü vor Ort.

MENÜ

I.

GEMÜSETERRINE Portwein-Schalotte | Petersilienwurzel

II.

ROTE BETE Yuzu | Odenwälder Quinoa | Grünkohl

III.

GEMÜSE-ESSENZ Dampfbrötchen | Schwarzwald-Miso | Koriandersamenöl

IV.

TORTELLINI Herbsttrompete | Marone | Glühwein

V.

PERLGRAUPENRISOTTO Feldsalat | Apfel | Walnuss

VI.

KARTOFFELTERRINE Urkarotte | Schwarzwurzel | Schalotte

VII.

CRU VIRUNGA Kumquat | Buchweizen | Whiskey

MENÜ

149.00 EURO

Kurzfristige Änderungen vorbehalten. Es gilt das Menü vor Ort.

MENU

I.

WILD HARE PATE Portwine-shallot | parsley root

II.

TROUT FROM THE ODENWALD Apple | lamb's lettuce | 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 | sweet potato

VII.

CRU VIRUNGA Kumquat | buckwheat | whiskey

MENU

149.00 EURO

Subject to short-term changes. The on-site menu applies.

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 | mulled wine

V.

PEARL BARLEY RISOTTO Lamb's lettuce | apple | walnut

VI.

POTATO TERRINE carrot | salsify | shallot

VII.

CRU VIRUNGA Kumquat | buckwheat | whiskey

MENU

149.00 EURO

Subject to short-term changes. The on-site menu applies.