M E N Ü

Marinierter Kohlrabi
Mit Petersilienwurzelcrème, Birne & Wermutessig aus Rheinhessen

***

Sashimi vom Hamachi
Geschäumter Sud von Molke und Miso, Feigenchutney und Kaffirlimettenöl

***

Arktischer Saibling
Mit Karotte, Ingwer und Minze, dazu geräucherte Kimchihollandaise (23,50€)

***

Gebratene Scholle
Mit mariniertem Brokkoli, Sud von Krustentieren, dazu eine Pinienkernvelouté 24,00 €

***

Quenelle de poisson
Mit Forellenkaviar Butter, Koshihikarireis in Räucheraal Velouté aromatisiert mit Sancho Pfeffer (24,00€)

***

Lackierte Maisente
Moutarde Violette auf Rotkohl aromatisiert mit Kirsche und Anchochili, dazu Sauce Colbert

***

Crèmeeis von der Kokosnuss
Mit Pandankuchen, frischer Kiwi und Sud von Chatreuse

7 Gang Menü „Künstlerhaus“ 119 Euro

5 Gang Menü ohne Hamachi und Quenelle 97 Euro

4 Gang Menü ohne Hamachi, Scholle und Quenelle 87 Euro

À LA CARTE

APERO

Oliven, Italienische Salami, Parmesan, Pickles 19,90 €

VORSPEISE

Marinierter Kohlrabi
Mit Petersilienwurzelcrème, Birne & Wermutessig aus Rheinhessen 21,50 €

Mosaik von der Dorade Rosé
Dazu Trüffelvinaigrette, eingelegte Kombualge & schwarzem Rettich 23,50 €

Sashimi vom Hamachi
Geschäumter Sud von Molke und Miso, Feigenchutney und Kaffirlimettenöl 24,00 €

ZWISCHENGANG

Consommé von Pilzen
Aromatisiert mit Wacholder und Liebstöckel, dazu frisch gebackenes Brioche 21,00 €

Gebratene Scholle
Mit mariniertem Brokkoli, Sud von Krustentieren, dazu eine Pinienkernvelouté 24,00 €

Kleiner Eintopf von der Rotschwanzgarnele
Maiscrème & Chicorée mit Coladashi & Orangenfumet 24,50 €

HAUPTSPEISE

Ballotine vom Pollo Fino
Dazu Saubohnen & roten Reis mit Sud von Kimchi & Gochujang 33,50 €

Gefüllter Wirsing
Mit geröstetem Tobinambur und Zwiebel, dazu eine Jus von Blaubeeren 32,00 €

Gegrillter Zander
Auf Crème von Topinambur, dazu frische Champignons, Sauce Vin Jaune & Feigenblattöl 42,00 €

Lackierte Maisente
Moutarde Violette auf Rotkohl aromatisiert mit Kirsche und Anchochili, dazu Sauce Colbert 42,00 €

DESSERT

Crèmeeis von der Kokosnuss
Mit Pandankuchen, frischer Kiwi und Sud von Chatreuse 15,50 €

Milchschnitte
Dulce de Leche, Kakao & Honig 15,00 €

Affogato al Caffé
Espresso & Vanilleeis 5,50 €