

MENÜ HEIMWEH | FERNWEH

Signatur Maerz

VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

Fjordforelle Ike Jime
14 Tage im Dry Ager gereift
Gurke | Holunder | Jalapenos

Faux Gras
Rhabarber | Purple Curry
Vinaigrette von schwäbischer Umeboshi
Kimchi aus Sonnenblumenkernen

Spargel aus Bruchsal
grün & weiss | Lauch
Shirodashi | Hollandaise

Upgrade
Wagyu Bürgermeisterstück
von der Morgan Ranch
100 g für 2 Personen 39,00 €

DESSERT

Original Beans Schokolade
Cru Virunga
Aubergine | Miso | Yuzu
Koshihikarireis & Pekannuss

Menü komplett 159,00 €
Weinbegleitung 74,00 €
alkoholfreie Menübegleitung 54,00 €

AUFTAKT

Salatherz | Pfeffer & Belper Knolle
Sellerie | Haselnuss & Topinambur
Trüffelkrokette
Tartelette | Hüttenkäse & Schalotte

Unser Hausbrot mit
handgeschlagene Butter
und Maldon Salz

Wilder Blumenkohl
weiss & pink | Radieschen
Sojasauce „Heimweh / Fernweh“

ERFRISCHUNG

Kaiser Wilhelm Apfel
roh & gereift
Fenchel | weißer Radiccio

HAUPTGANG

Variation von der Ente
Baby Birne | Petersilienwurzel
& Grüner Shiso

oder

Filet vom Stör
Graupen & Karottentexturen
Sauce aus Tom Ka Gai

ABSCHLUSS

Pistazienmousse
Mandelpraline
Macaron
Tarte