

Degustationsmenü

Atlantik Makrele

Blumenkohl, Kartoffel, Lauch, Nashi Birne, Passionsfrucht
frische Erbse, Kaviar
Atlantic Mackerel
cauliflower, potato, leek, nashi pear, passion fruit,
fresh pea, caviar
€ 26,00

Norwegische handgetauchte Jakobsmuschel

Kokos, Mandel, roter Rettich, Finger Lime, Hummer-Schaum, Mandarine, Tandoori
Norwegian hand dipped scallop
coconut, almond, red radish, finger lime, lobster foam, mandarin, tandoori
€ 29,00

Shiitake Tee

Sherry, Chicorée, Morcheln, Comte, Wagyu A5, Orangen-Öl
Shiitake tea
sherry, chicory, morcheln, comte, wagyu a5, orange-oil
€ 31,00

Schweinebauch vom Juvenil Ferkel

Geräucherte Paprika, grüne Tomaten, Mini-Mais, Jalapeño-Sud
Pork belly from piglet
smoked pepper, green tomatoes, small-corn, jalapeño sauce
€ 27,00

Rücken vom Salzwiesen Lamm

Gebackenes Bries, Zunge, Bimi, Quinoa, Pfirsich, Olivenkruste
Saddle of lamb
tongue, wild broccoli, quinoa, peach, olive crust
€ 59,00

Ananas-Kokos

Ziegenkäse, Valrhona Ivory, Safran, Madagascar Vanille
Kaffir, Limetten-Sud, Tamarinde
Pineapple-coconut
goat cheese, valrhona ivory, safran, madagascar vanilla, kaffir, lime-sauce, tamarinde
€ 23,00

Käseauswahl französischer Klassiker

€ 16,00

Pralinen

€ 10,00

Menuepreis €189,00

Ohne Käse €179,00

Ohne Jakobsmuschel, Schweinebauch, Käse €135,00

Gourmet Menü Regional

4-Gang

Kloster Fischerei Himmerod Forelle

Staudensellerie, Radieschen, Yuzu Beurre blanc, Coppa vom Hunsrücker Schwein,
Wasserkresse, Forellen Kaviar

Trout

Celery, radish, yuzu beurre blanc, coppa, water cress, trout caviar

€ 24,00

3-Gang

Bärlauch-Süppchen

Wachtelei, Chorizo, Tramezzini, grüner Spargel

Wild garlic soup

quail egg, chorizo, tramezzini, green asparagus

€ 14,00

Rumpsteak von der Hunsrücker Färs

Bohnen, Schalotten Marmelade, kandierte Olive, Ebli-Salat, Feta, Gurke

Rump steak

beans, shallot-jam, candied olive, ebli-salad, goat cheese, cucumber

€ 42,00

oder

Sous vide gegartes Stör Filet

Caponata, Fenchel, Miesmuscheln, Basilikum

Sous vide cooked surgeon filet

caponata, fennel, mussels, basil

€ 42,00

Ma Cherie

Sauerkirsche, rote Beete, Sacherboden, Assam Langpfeffer, Rosenwasser, Karamell

Ma cherie

sour cherry, beetroot, sacher floor, assam pepper, rosewater, caramel

€ 23,00

Menuepreis 3 Gänge € 74,00

Menuepreis 4 Gänge € 90,00

Gourmet Menü Vegetarisch

Variation Gurke

Gurke, Buttermilch, Sauerampfer, Senf, Estragon

Variation cucumber

cucumber, buttermilk, sorrel, mustard, tarragon

€ 24,00

Rucola Schaumsuppe

Vacherin Ravioli, Pinienkerne, getrocknete Tomaten, Birne

Rocket foam soup

pear, vacherin ravioli, pinenuts, dried tomatoes, pear

€ 14,00

Pilz Körbchen

Pilz Variation, Risotto, Semmelknödel, Koriander Sud

Mushroom basket

mushroom variation, risotto, bread dumpling, coriander sauce

€ 34,00

Zitrus Tart

Zitrusfrüchte Kompott, Olivenöl Gel, Bergamotte Mus, Basilikum

Citrus tarte

citrus compote, olive oil gel, bergamot mush, basil

€ 23,00

Menuepreis €84,00