

## Menue

### **Roh marinierter Yellowfin-Thunfisch**

Guacamole, Yuzu-Gel, Wasabi-Sud, Kräuter-Esspapier, Miso-Mayo

Raw marinated yellowfin tuna

Guacamole, yuzo gel, wasabi sud, herb edible paper, miso-mayo

€ 16,50

\*\*\*

### **Grünes Kohlrabisüppchen**

Tatar, Garnele, Zitrus, Apfel

Green soup of kohlrabi

Tatar, prawns, zitrus, apple

€ 8,50

\*\*\*

### **Gebratene Jakobsmuscheln**

Ratatouille, Schaum von getrockneten Tomaten und Paprika, Parmesan,

Auberginen-Chutney

Roasted scallops

Ratatouille, foam of dried tomatoes and pepper, parmesan, aubergine chutney

ZG: € 19,00

\*\*\*

### **Tranche vom Schweinebauch mit Felsen Oktopus**

Fregola Sarda, Chorizo-Schaum

Tranche of pork belly with cuttlefish

Fregola sarda, chorizo foam

ZG: € 16,00

HG: € 24,00

\*\*\*

### **Rehrücken aus dem Kondelwald**

Haselnuss Krokant, Kräutersaitling, Petersilienwurzel, Hunsrück Kartoffeln, Rote Beete

Saddle of deer

Hazelnut krokant, king oyster mushroom, parsley root, potatoes, beetroot

€ 39,00

\*\*\*

### **Lavendel, Heidelbeeren, Quark**

Sud, Sorbet, Mousse, Meringe

Lavender, blueberries, cottage cheese

Sud, sorbet, mousse, meringue

€ 12,50

\*\*\*

### **Französische Käseauswahl**

€ 10,50

### **Menuepreis**

**7 Gang €109,00**

**6 Gang €99,00 ohne Käse**

**5 Gang €82,00 ohne Käse und Schweinebauch**

**4 Gang €68,00 ohne Jakobsmuscheln, Schweinebauch, Käse**

## 3 / 4 Gang Menue

### 4-Gang

#### **Ziegenkäse Praline und Walnuss-Crunch**

Vulkanhof-Ziegenkäse, Rote-Beete-Ragout, Gel, Sponge, Kräutersud

Praline from goat cheese and walnut crunch

Vulkanhof goat cheese, beetroots ragout, gel, sponge, herbs

€ 14,00

\*\*\*

### 3-Gang

#### **Schaumsuppe vom Hokkaido-Kürbis**

Chutney, Gorgonzola, gebeizter Lachs, Kürbiskerne

Cream soup from hokkaido pumpkin

Chutney, gorgonzola, salmon, pumpkin seeds

€ 8,50

\*\*\*

#### **Geschmorte Kalbsbäckchen**

Sellerie-Vanille-Mousseline, Romanesco, Karotte, Mandelbällchen

Braised veal cheeks

cellery vanilla mousseline, romanesco, carrot, almond balls

€ 26,50

oder

#### **In Zitrusöl gebratenes Thunfischsteak**

Glasnudeln, Gemüse, Wasabi, Soja, Sesam

Roasted tunasteak in citrus oil

Chinese noodles, vegetables, wasabi, soja, sesame seeds

€ 26,50

\*\*\*

#### **Crème Brûlée**

Crème brûlée

€ 9,50

**3 Gang €40,00 oder 4 Gang €50,00**

## **Vegetarisches Menue**

### **Delice von der Zucchini**

Apfel, Kürbis-Chutney

Delice from zucchini

Apple, pumpkin, chutney

€ 12,50

\*\*\*

### **Curryschaumsuppe**

Lauchöl, Mango-Chutney

Cream soup from curry

Leek oil, mango chutney

8,50

\*\*\*

### **Gemüsequiche**

Gartenkräuter, Paprika-Tomaten-Schaum

Vegetable quiche

Garden herbs, pepper-tomatoes-foam

€ 16,50

oder

### **Falafel**

Humus, Papaya-Chilli-Chutney, Wildkräuter

Falafel

Humus, papaya chilli, chutney, wild herbs

€ 16,50

\*\*\*

### **Apfeltarte**

Basilikum-Eis, Apfelragout, Apfelmousse,

apfeltarte

basil-ice, apple ragout, apple mousse

€ 12,50

**Menuepreis €46,00**