

Menü „1857“

Mittwoch – Samstag

5. Juni – 31. August

Das „Eine“

Kalbspastete | Brombeere

Kohlrabicremesuppe | Schnittlauch 

Sot-l'y-laisse | Steinpilz | Kartoffel

Rinderfilet

Trüffel | Champignon | Sellerie

+ mit Entenleber, zzgl. 10,00 €


-und/oder-

Wildes Gemüse

Blumenkohl | Brokkoli | Petersilienwurzel 

Zitrone | Aprikose | Karamellisierte Schokolade 

-und/oder-

Pithivers au Foin | Feige | Sellerie 

Menü „1857“


Mittwoch – Samstag
05. Juni – 31. August

Das „Andere“

Radicchio | PX-Balsamico | Körniger Frischkäse 

„Bouillabaise“

Lachs | Jakobsmuschel | Garnele

Mais | Yuzu | Cayenne 

Wildschwein

Rücken & Ragout | Wirsing | Kartoffel


-und/oder-

Steinbeißer Bäckchen

Wilder Blumenkohl | Schnittlauch | Topinambur

Mango | weiße Grapefruit | Gartenkräuter 

-und/oder-

Pithivers au Foin | Feige | Sellerie 

 vegetarisch

Menü „1857“

Mittwoch – Samstag

5. Juni – 31. August

„Zum Hauptgang“

Kartoffelpüree 

-oder-

Süßkartoffel-Mais Strudel 

„Die Fachbegriffe“

Sot-l`y-laisse

Zu Deutsch „der Narr lässt's liegen“ ist das Pfaffenstückchen vom Huhn und ein langes vergessenes Fleischstück. Es zeichnet sich durch seine Zartheit und den kräftigeren Geschmack aus.

PX-Balsamico

Ein Balsamico von der Pedro Ximénez Traubensorte. Der von uns verwendete Balsamico wurde 15 Jahre gelagert.

Pithivers au Foin

Ein weicher Kuhmilchkäse aus der Familie Coulommier. Dieser kommt aus dem Ile de France und wurde auf Heu gereift. Er schmeckt sehr sahnig und leicht würzig. Wir beziehen diesen vom Maître Waltmann.

Yuzu

Eine aus China stammende Zitrusfrucht die aus der Kreuzung der Ichang-Zitrone und der Mandarine entsteht. Sie schmeckt sehr ätherisch intensiv.

„Die Infos“

Zwei Gänge:	49,00 €
Drei Gänge:	59,00 €
Vier Gänge:	67,00 €
Fünf Gänge:	89,00 €
Sechs Gänge:	109,00 €
Sieben Gänge:	119,00 €

Gerne können Sie die Gänge von dem „Einen“ mit dem „Anderen“ kombinieren.
Bis zum Drei Gänge Menü empfehlen wir eine Sättigungsbeilage zum Hauptgang.

Für Änderungen in den Beilagen berechnen wir 2,00 €.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, sprechen Sie uns gerne an.

Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, die gesundheitsgefährdende Reaktionen auslösen, können wir Ihnen leider keine Speisen offerieren.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir uns vorbehalten, dieses Risiko nicht zu tragen.