

NOSE TO TAIL

Westerwälder Wild

Reh & Wildschwein je nach Verfügbarkeit

Wir verarbeiten das ganze Tier und bieten es in Teilen an.

Mit gerahmtem Blumenkohl, rosa Pfeffer, Birne und goldgelben Kartoffel-Cubes vom Bauern Tim.^{5/7/11}

28,90

MENÜ

Signatur

Lassen Sie sich von der Küche überraschen mit einem leckeren 3-Gänge-Menü aus den Lieblingszutaten unserer Köche.

49,00

Experience

Lassen Sie Engel auf Ihren Zungen tanzen bei einem 5-Gänge **Fine Dining-Menü**. Die Küche zaubert Ihnen mit hochwertigen Produkten aus aller Welt ein Lächeln ins Gesicht. Nur tischweise möglich.

89,00

VORSPEISEN

Frühlings Salat (vegetarisch)

mit Balsamico-Öl-Dressing, Rohkostsalaten, Trauben und Nüssen ^{1/3/6/7/8}

klein **9,90**

groß **16,50**

wahlweise mit Honig gratiniertem, französischem Ziegenkäse ^{5/6} **+6,50**

geröstete Stulle (vegetarisch)

rösches 360 Grad Brot von

der Bäckerei Phillips, erlesene Kräuter, bunte Tomate, Avocado,

Büffelmozzarella und Erbsensprossen ^{1/5/6/8/11}

13,90

Bunter Spargelsalat (Vegan)

Frischer deutscher Spargel vom Bauern Lipp mit zweierlei Paprika,

Wildkräutern und Apfel-Senf-Ragout ^{1/8}

14,50

Black Angus Rind & Hummer

Feines Tatar vom grasgefütterten Weiderind mit Hummerbisque,

Mangokaviar, Avocado und geeister Tomate ^{1/2/3/5/7/11}

18,90

Limetten Lachs im Noriblatt

Frischer Lachs aus Norwegen, in Braunem Zucker und Limette gebeizt,

mit mariniertem Spargel, gebrannten Lauchcreme und Mangoperlen ^{1/4/5/8}

19,90

SUPPEN

Creme von weißem Spargel

Gerahmter legierter Spargel vom Bauer Lipp mit weißer Schokolade ^{1/3/5} **12,50**

Creme mit sieben Kräutern (Vegan)

Feines Süppchen mit Frankfurts Kräutern, Sellerie, Kartoffeln und Erbsensprossen^{1/6/7/11}

10,50

HAUPTSPEISEN

Von Feld, Wiese und Wasser

Gegrilltes Grain Feed Rumpsteak 250g vom Big Green Egg

Zartes Steak vom grasgefütterten Weiderind mit feinem Süßkartoffelpüree und knackig gebratenem buntem Spargel ^{5/7/11}

36,90

Gegrilltes Kotelett „BioHof MAY“ vom Green Egg

saftiges Schweinekotelett aus regionaler Aufzucht, mit gebackenem Trüffel-Kartoffelkrapfen und gerahmtem Feldkohlrabi ^{1/3/5/7/11}

34,90

Schnitzel vom Milchkalb

mit krossen Bratkartoffeln vom Bauer ums Eck mit Majoran, Preiselbeeren, Zitrone und kleinem Gurkensalat ^{1/3/5/10}

30,90

Gebratene Brust vom deutschen Freilandhuhn

mit Dinkelrisotto, zweierlei Paprikacreme und halber geschmorte Zucchini ^{1/5}

28,90

In der Pfanne gebratene Nordseescholle „Haus Mütterchen Art“

Mit Charlotten, Champignons, Sauce Dunant mit Hummerbutter und cremigem Kartoffelpüree ^{2/3/5/8}

29,50

Vegetarisch/Vegan

Hausgemachte Pasta (vegetarisch)

Eiernudeln mit Mönchsbart, Tomatensud, gebratenem Spargel und Büffelmozzarella vom Bill ^{1/3/5/6/11}

klein	16,50
groß	24,90

Bio- Dinkelrisotto vom BIOHof MAY (Vegan)

Dinkelreis mit röschen, wilden Brokkoli, Birne und Rucola ^{1/6/7/11}

19,90

DESSERT

Erdbeer-Creme Brûlée

Gestockte, karamellierte Creme mit Erdbeeren und Schoko-Baileys- Eis ^{3/5}

12,50

Erdbeer-Spargel-Salat (Vegan)

Frischer Spargel vom Bauer Lipp mit Erdbeeren vom Feld und Limetten-Minz-Eis ⁶

11,90

Weißes Schokoladenmousse

Mit Baiser und eingelegtem Rhabarber vom Feld^{3/5}

12,90