

FLYING MENÜ

November | Dezember | Januar | Februar



vegan



vegetarisch

VORSPEISEN

Pastrami vom Simmentaler Rind, spicy Kürbiscrème, Shiso Purple, Kresse	6,80 €
Geräucherte Enten- bzw. ab 11.11. Gänsebrust, Friséesalat, Pilzmayonnaise	6,80 €
Geräuchertes Forellenfilet, Rote Bete, Meerrettichespuma	6,80 €
Tatar vom Norwegischen Lachs, Blumenkohlcrème, Passionsfruchtaioli	6,80 €
Kartoffel-Linsen-Bratling, Avocadocrème, mariniertes Fetakäse	5,80 €
Marinierter Feldsalat, Apfel-Walnuss-Dressing, eingelegter Kürbis	6,80 €



SUPPEN

Maronen-Kokos-Crèmesüppchen, knuspriger Rosenkohl	6,50 €
Rotkohlschaumsüppchen	5,00 €
Kürbissüppchen, Zitronengras, Limonenblätter, gebackene Garnele	7,50 €
Getrübelt Selleriesüppchen	6,50 €



HAUPTGÄNGE

Wildragout, Butterknöpfe, gebratene Kräuterseitlinge	9,80 €
Knusprige Barberie Entenbrust, Honigjus, Steckerrübenpürée	9,80 €
Gebratenes Rinderfilet, Portweinjus, geräuchertes Kartoffelpüree	9,80 €
Gebratener Eismeersaibling, Paellarisotto, Krustentierschaum	9,80 €
Pochiertes Kabeljaufilet, Belugalinsen, Beurre Blanc Schaum	9,80 €
Orecchiette, Waldpilze in Rahm, knuspriger Wirsing	8,50 €
Brokkoli-Ricotta-Strudel, junger Blattspinat, Parmesanschaum	8,80 €




DESSERT



Williamsbirnen Crème Brûlée	6,80 €
Ananas-Safran-Ragout, Vanilleespuma	6,80 €
Haselnuss-Nougat-Törtchen	6,80 €
Mousse von Ivoire Schokolade und Blaumohn, Beerenragout	6,80 €
Kameha's Apfelkuchen im Weckglas	6,80 €
Spekulatius Panna Cotta, Blutorange (nur im November & Dezember)	6,80 €
Lebkuchenmousse, Walnusscrumble (nur im November & Dezember)	6,80 €





VORSPEISEN

Gebackene Kalbstafelspitzpraline, Frankfurter Grüne Soße, Kresse	6,80 €
Salat vom grünen Spargel, Spanferkelbackschinken, Focaccia Crunch	6,80 €
Carpaccio vom Weiderind, Limonenmayonnaise, marinierter Rucola	6,80 €
Tataki vom Yellowfin Thunfisch, Seaweed Algensalat, Wasabi, Ingwerstroh	6,80 €
Gebackene Black Tiger Garnele, Mango Chutney, Currycrème	6,80 €
Caesar Salad, knuspriges Maishähnchen, Parmesan	6,80 €
Wildkräutersalat, eingelegte Radieschen, Honig-Thymian-Vinaigrette	6,00 €
Grünkernbratling, Ziegenkäsecrème, gepuffter Quinoa	6,00 € 





SUPPEN

Bärlauchschaumsüppchen, (ab Mitte März), sautierte Flusskrebsschwänze	6,80 € 
Fruchtiges Curryschaumsüppchen, gebackener Austernpilz	6,80 € 
Wiesenkräutervelouté, Rieslingschaum	6,80 €
Tomatencrèmesüppchen mit Gin, Basilikumöl	6,80 €



HAUPTGÄNGE

Gebratene Schwarzfederhuhnbrust, Jus, Süßkartoffelcrème	9,80 €
Filet vom Weiderind, Bärlauchcrème, Nussbutterjus	9,80 €
Rosa gebratener Kalbsrücken, Tomatenrisotto, Portweinjus	9,80 €
Niedertemperatur gegartes Lachsfilet, Parmesankruste, junger Blattspinat	9,80 €
Gebratenes Doradenfilet, rote Quinoa, weißer Tomatenschaum	9,80 €
Gemüse-Kichererbsen-Ragout, marinierter Räuchertofu	8,00 € 
„Klassischer Spargel“, weiße Spargelspitzen, neue Kartoffel, Hollandaise (in der Spargelsaison)	8,80 € 




DESSERT

Erdbeer Crème Brûlée	6,80 € 
Chocolate Fudge, Mango Espuma	6,80 € 
New York Cheesecake, Blaubeerragout, Butterkekscrumble	6,80 € 
Ananas-Litschi-Salat, Kokosnussespuma	6,80 € 
Rhabarberkompott, Limonencrumble, Basilikumeis	6,80 €



VORSPEISEN

Marinierter Rindertafelspitz, Frankfurter Grüne Soße, gebackenes Wachtelei	6,80 €	
Tataki vom Alprind Roastbeef ‚Teriyaki Style‘, Sesammayonnaise, Edamame	6,80 €	
Luftgetrockneter Lomo Ibérico Schinken, Paprikacrème, Schweinepopcorn	6,80 €	
Tatar vom Schwertfisch, Wildkräuter, Dillöl	6,80 €	
Hausgeräucherter Lachs, Limonenmayonnaise, lila Kartoffelchip, Affila Kresse	6,80 €	
Salat von spanischen Oliven, Tomate, Wassermelone, Fetakäse, Basilikum	6,50 €	
Italienischer Tomaten-Brot-Salat, Rucola, Pinienkerne, Parmesan	6,50 €	


SUPPEN

Weißes Tomatenschaumsüppchen, Basilikumöl	6,80 €	
Karotten-Orangen-Süppchen, Hähnchenspieß	6,80 €	
Geeistes Buttermilch-Gurken-Süppchen	6,00 €	
Mango Gazpacho, Purple Curry	6,50 €	




HAUPTGÄNGE

Schulter vom Slowmeat Ibérico Schwein, Pimentónjus, Paprika-Safran-Risotto	9,80 €	
Rücken vom Weidekalb, Nusbutterjus, Süßkartoffelcrème	9,80 €	
Gebatene Maishähnchenbrust, Balsamicojus, mediterraner Kartoffelstampf	9,80 €	
Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet, Beurre Blanc, junger Blattspinat	9,80 €	
Confiertes Lachforellenfilet, Rieslingschaum, Belugalinsen	9,80 €	
Kichererbsenragout, Garam Masala, Falafelbällchen, Harissajoghurt	7,80 €	
Orecchiette, Frankfurter Kräuterpesto, gezupfter Büffelmozzarella	7,80 €	





DESSERT

Mallorquinischer Mandelkuchen, Brombeerragout	6,80 €	
Kameha's Schwarzwälder Kirsch Crumble	6,80 €	
Klassische Crème Brûlée	6,80 €	
Vanillemousse, Aprikosenragout, Minze	6,80 €	
Chocolate Fudge, Himbeergel	6,80 €	



VORSPEISEN

Tatar vom Weiderind, Trüffelmayonnaise, lila Kartoffelchip	7,80 €	
Rosa gebratener Kalbstafelspitz, Thunfischcrème, frittierte Kaper	6,80 €	
Gebackene Garnelen Wan Tan, Ponzumayonnaise, Ingwer-Glasnudel-Salat	6,80 €	
Meerbarbenfilet, Orangen-Fenchel-Salat, Dillcrème	6,80 €	
Klassischer Caesar Salad, Parmesan, Croûtons, knuspriges Maishähnchen	6,80 €	
Waldpilzbratling, Schnittlauch Crème fraîche, Wildkräuter	6,80 €	
Herbstlicher Blattsalat, Himbeer-Essig-Vinaigrette, Roquefort	6,80 €	

SUPPEN

Spicy Kürbis-Kokos-Süppchen	6,80 €	
Orientalisches Süßkartoffelschaumsüppchen	6,00 €	
Steinpilzcrèmesüppchen	6,80 €	
Rote Bete Süppchen, Ziegenkäseschaum	6,80 €	

HAUPTGÄNGE

Sous-vide gegartes ‚Pluma‘ (Rückendeckel) vom Slowmeat Ibérico Schwein, Purple Curry Jus, Erdnussgemüse	9,80 €	
Gebratene Schwarzfederhuhnbrust, lauwarmer Pfifferlingssalat	9,80 €	
Rosa gebratener Rinderrücken, Nussbutterjus, Kürbisrisotto	9,80 €	
Gebratenes Zanderfilet, Kräuterbuchweizen, Krustentierschaum	9,80 €	
Halb gebratenes Thunfischfilet, süß-saurer Mangold	9,80 €	
Grünkohl-Hanf-Bällchen, Waldpilze in Rahm, knuspriger Wirsing	8,50 €	
Gemüsecurry in Kokosrahm, gebackener Tofu	8,50 €	

DESSERT

Ananasragout, Piña Colada Espuma	6,80 €	
Crème Brûlée vom weißen Pfirsich	6,80 €	
Aprikosenragout, Tonkabohnenespuma	6,80 €	
Birnenmousse auf Schokoladencrumble	6,80 €	
Chocolate Fudge, Kirschgel	6,80 €	
Weißes Schokoladenmousse, Rhabarberragout	6,80 €	