Gemüse- & Früchtemenü

„Herbst“

„Hommage an die Region“

Rote-Bete-Blüte
Knuperstaller. Kürbisaufstrich
Krapfen. Pilze, Trüffel
Gebradeldi. Biebel, Algen
Mousseline. Eigelb vom Käser, Meerrettich

Dampfnudle von Oma Gabi
Blanquette von geräuchertem Lauch und gelber Zwiebel

Rustikales Brot und Butter von der Jersey-Kuh

„Sammlung der Natur“

Schalotte
Zwiebelkompott und Haselnusseis
Miso-Sauce

Pfifferlinge
Büwespätzle, Pistazie, Topinambur und Algen
Butterjus vom Flambieren

Artischocke
Fenchel-Condiment
Béarnaise-Sabayon

Elsässische vegetarische Tortellini
Karotte und Samen aus den Vogesen
Gemüsebrühe

Krause Glucke
Wacholder-Condiment, Knoblauchcreme
Petersilienbutter

„Ruhe der Sinne“

Heidelbeere
Schafsmilch und Vanille
Sanfte Heidelbeerextraktion mit Lavendel und Traubenkernöl

Hanf-Madeleine, Kalamata-Oliven, Zitrusfrüchte
Cannelé Bordelais mit flambiertem Obstbrand
Kräutereis und Pflanzenöl

120 Euro