PHILOSOPHIE UNSERER KÜCHE

Die Philosophie und Aufrichtigkeit unserer Küche sind geprägt von der Verwendung ausschließlich frischer Zutaten, die mit Sorgfalt ausgewählt werden.
Wir legen besonderen Wert auf kurze Transportwege und fördern kleine Manufakturen sowie lokale Landwirte.
Unsere Gerichte bestehen ausschließlich aus saisonalen Zutaten, die im Laufe des Jahres bezogen werden können.
Etwa 95 Prozent unserer Lebensmittel stammen aus einem Umkreis von 100 km um unser Restaurant. In unserer Küche verzichten wir konsequent auf Dosenöffner, gekörnte Brühe, Zusatzstoffe und künstliche Geschmacksverstärker. Bei uns wird alles hausgemacht, angefangen beim selbstgebackenen Brot bis hin zu den frisch zubereiteten Soßen - eine Verkörperung ehrlichen Kochhandwerks!

REGIONAL SIEBEN

Sauerteigbrot und Nussbutter

63°C Ei, Gewürze, Käse, Verjus

Matjes, Frühlingskräuter, Linsen, Honig, Wintersalat
oder
Rote Beete, Frühlingskräuter, Linsen, Honig, Wintersalat

Käseschaumsuppe & Schnittlauch

Entenbrust & Weißkohl
oder
Graupen, Kürbis, Pilze, Dill, Crème fraîche

Wagyu, Grünkohl, Porree, Kartoffel, Jus
oder
Pappardelle, Lauch, Schalotten, Sauce bèrnaise

Joghurt-Kardamom-Sorbet, Butterkeks, Mohn, Frucht

Regionale Käseauswahl

Menü 82 €

Wein Begleitung/Alkoholfreie Weinbegleitung 45 €

Dieses Menü wurde sorgfältig zusammengestellt und abgestimmt
und kann daher nicht verändert werden.