

Menü Kellermann

Königskrabbe

mit Topinamburcreme und Grapefruit

~ ~ ~

Kohlrabisud

mit Mango und Kaninchen

~ ~ ~

Seewolf

mit Djah Oftadeh im Safransud

~ ~ ~

Phönix aus der Asche

mit Aalglace und aufgeschlagener Ziegenbutter

~ ~ ~

Polenta cremig / knusprig

mit Eigelb und Spitzkraut-Trüffelragout

~ ~ ~

Medaillon vom Rehrücken

mit Williamsbirne und Navette

~ ~ ~

Rüblikuchen

mit Ingwer und Haselnuss

7 Gänge Euro 118,00

5 Gänge Euro 98,00

4 Gänge Euro 88,00

"Ich wünsche Ihnen viel Freude bei meinen Menüs und beim gegenseitigen Probieren."

Thomas Kellermann

Das Degustations-Menü

Heilbutt

mit Quitte und Gewürztomaten

~ ~ ~

Ausgelöster Hummer

mit Kokosnuss-Velouté, Brokkoli und Curry

~ ~ ~

Jakobsmuschel

mit Blaukraut, Beurre Blanc und süßer grüner Olive

~ ~ ~

Seeteufel

mit Radi und Lavendel-Senf Saucen

~ ~ ~

Wachtel "Winzerin"

mit Spitzkraut, Trauben und Speck

~ ~ ~

Tafelspitzscheiben vom Rind

mit Cipolline, Artischocken und Mole

~ ~ ~

Auswahl verschiedener Rohmilchkäse

von unserem Maître Affineur Volker Waltmann

~ ~ ~

Muskatkürbis

mit Pflaumen und Kürbiskrokant

oder

Warmer Schokoladenschaum

mit Rotweineis und Petersilienwurzel

8 Gänge Euro 128,00

6 Gänge Euro 108,00

4 Gänge Euro 88,00