TERROIR

TERROIR

Unsere Küche beginnt beim Produkt.

Bei Zutaten mit Charakter, gewachsen auf guten Böden und geprägt von ihrer Umgebung.

Mit dem TERROIR schlagen wir ein neues Kapitel auf: moderner, klarer und offener gedacht.

Regionale Wurzeln treffen auf zeitgemäße Ideen und Einflüsse aus der Welt der Küche.

Wir kochen saisonal, produktnah und mit Respekt vor dem Handwerk: reduziert auf Geschmack und Qualität.

Ein Ort für gutes Essen, gute Produkte und gute Begegnungen.

Willkommen im TERROIR.

Tim Extra

Lukas Dirks

TERROIR

MENÜ

Einstimmung ins Menü

***

Hiramasa Kingfish

Blumenkohl | Piemonteser Haselnuss | Apfel - Balsam - Vinaigrette

oder

Parmigiano Reggiano – 24 Monate gereift-

Portobello | Birne | Verjus | Salbei

***

Eiden Ei mit Indischen Aromen

(+10 Gramm Imperial Kaviar 25€)

Senf-Joghurt mit Chat Masala | Duftreis | Baumpapaya | Cashew

***

Bretonische Scholle

Pochierte Auster „Tsarskaya“ | Gurke vom Holzkohlegrill | Kohlrabitatar | Estragonsenf

oder

Cremesuppe vom gerösteten Zuckermais

(+ gebratene Jakobsmuschel 16€)

Jalapeno| Queller | Hirse | Mandelöl

***

Ballotine und Frikassee vom Perlhuhn

Topinambur | Sauerkrautcreme | Foie Gras | gedörrte Aprikose | Sauce Supreme

oder

Mille feuille vom Knollensellerie

Mirabelle | Krause Glucke | Trüffelbutter | Röstgemüsejus

***

Butternuss Kürbis

weiße Schokolade | Mandarine | Sanddorn

Menü in 4 Gängen | Menü in 5 Gängen

115 135

TERROIR

VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

Parmigiano Reggiano – 24 Monate gereift-

Portobello| Birne | Verjus | Salbei

21

Hiramasa Kingfish

Blumenkohl | Piemonteser Haselnuss | Apfel - Balsam - Vinaigrette

29

Eiden Ei mit Indischen Aromen

Senf-Joghurt mit Chat Masala | Duftreis | Baumpapaya | Cashew

21

Bretonische Scholle

Pochierte Auster „Tsarskaya“ | Gurke vom Holzkohlegrill | Kohlrabitatar | Estragonsenf

32

Cremesuppe vom gerösteten Zuckermais

(+ gebratene Jakobsmuschel 16€)

Jalapeno| Queller | Hirse | Mandelöl

21

TERROIR

HAUPTGÄNGE

Ballotine und Frikassee vom Perlhuhn
Topinambur | Sauerkrautcreme | Foie Gras | gedörrte Aprikose | Sauce Supreme
47

Mille feuille vom Knollensellerie
Mirabelle | Krause Glucke | Trüffelbutter | Röstgemüsejus
34

DESSERT & KÄSE

Butternuss Kürbis
Weiße Schokolade | Mandarine | Sanddorn
17

Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann
geröstete Nüsse | Fruchtchutneys | frisches Roggenbrot
21

Preise in Euro inkl. MwSt.