

TERROIR – Menükarte

Vorspeisen & Zwischengerichte:

Cremesuppe von der Pastinake mit gebratener Jakobsmuschel 18€

mit schwarzem Trüffel, Orange & Miso

Gebeizter Zander aus dem Ijsselmeer 23€

mit Kohlrabi Dashi, eingelegter Birne & Thai Basilikum

Dombes Wachtel 27€

mit „Eintopf“ von unseren Kartoffeln, Möhre, Liebstöckelöl & Sherry

Eiden Ei 17€

mit Schwarzwurzel, Soja, Pilz Bouillon & Zitronengras

Hummer von der Holzkohle 34€

Curry „Madras“, heimischem Apfel & Mandel

Gelbe Beete 21€

mit Miso, glasiertem Chicorée & Vanille Karottencreme

Hauptgänge:

Kalbsfilet von der Petersfarm 45€

mit Topinambur, geschmortem Lauchherz, Dattellessig, Dukkah & Petersilienöl

Zweierlei von der Poularde [Brust & Frikassee] 39€

Mit Wintertrüffel, Sauce Albufera, glasiertem Wirsing & Pommes Mousseline

Sellerie Wellington 29€

Jus aus Wurzeln & gepickelter Sellerie

Pochierter Skrei 38€

mit geschmortem Knollensellerie, Haselnuss & Ingwervelouté

Dessert & Käse:

„Banana Bread“ 14€

Eiscreme von Rum-Rosinen, Valrhona Schokolade „Caraïbe“ & Sauerrahm

Mandarinen Sorbet 11€

mit Kamille & Kardamom

Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann 18€

dazu geröstete Nüsse, Fruchtchutneys und frisches Roggenbrot

Menü

Einstimmung ins Menü

Gebeizter Zander aus dem Ijsselmeer

mit Kohlrabi Dashi, eingelegter Birne & Thai Basilikum

oder

Cremesuppe von der Pastinake

mit schwarzem Trüffel, Orange & Miso

Eiden Ei

mit Schwarzwurzel, Soja, Pilz Bouillon & Zitronengras

Dombes Wachtel

mit „Eintopf“ von unseren Kartoffeln, Möhre, Liebstocköl & Sherry

oder

Gelbe Beete

mit Miso, glasiertem Chicorée & Vanille Karottencreme

Kalbsfilet von der Petersfarm

mit Topinambur, geschmortem Lauchherz, Dattlessig, Dukkah & Petersilienöl

oder

Sellerie Wellington

Jus aus Wurzeln & gepickelter Sellerie

„Banana Bread“

Eiscreme von Rum-Rosinen, Valrhona Schokolade „Caraïbe“ & Sauerrahm

Menü in 5 Gängen: 115€

Menü in 4 Gängen: 98€