

März 2026: KW 10 + 11

ESSENZ DER VIER ELEMENTE

Fastenzeit für Genießer – innere Werte von Weide, Hof und Wasser

*Wir servieren Ihnen die pure Kraft der Natur: proteinreich und kohlenhydratarm
– in Form von klaren, tief aromatischen Suden – ein kulinarisches Fasten.*

Amuse-Bouche »Trilogie vom Kräuterseitling & Blumenkohl«

- Blumenkohl-Praline im Nuss-Kräuterseitling-Crumble
- Kräuterseitling & Blumenkohl Tempura in einer hausgemachten Teriyaki-Sauce
- Blumenkohl-Yuzu Gel mit geschmortem Kräuterseitling

SÜSSWASSER

- Saiblingstatar | Apfel-Meerrettich-Relish
Gurken-Carpaccio | Ananas und Granatapfelkerne | Friséesalat
- **Pot-au-Feu:** Riesling-Fischfond mit Petersilie und Frühlingszwiebeln
Saiblingsfilet & Klößchen | Fenchel und Mangold

RIND

- Tatar vom Weiderind | gebeiztes Eigelb | wilder Schnittlauch
Rucola in Feigen-Balsamico und geschmorte Feigen mit Kapern
- **Pot-au-Feu:** Zweierlei vom Rind in der Ochsenchwanz-Essenz
Beinscheibe Ossobuco & zarte Zunge | pochierte Markscheiben & Ragout vom Herz
Ur Karotten | Schwarzwurzeln und Sellerieknolle

Zum Dessert servieren wir

- Gebackene Rosmarin-Birne | Walnuss-Bergamotte-Sorbet
- Kokos-Pana-Cotta | Basilikum Skyr | Pistazien

HALBSTÜCK

CHRISTIAN RUBERT