

# EXTRAZEIT

## Menü

I.

Curry-Kokos Suppe  
Jakobsmuschel, Orangen-Caramel

II.

Hamachi-Kingfisch  
Daikon, Ponzu, Miso, Ingwer, Erdnuss

\*\*\*

III.

Ikejime Wolfsbarsch  
Rote Bete-Graupen-Risotto, Dashi Mousseline

IV.

Taubenbrust Supreme  
Entenleber, Topinambur, Steinpilzessenz, Sanddorn

\*\*\*

V.

Cheesecake  
Mandarinen Sorbet

3 Gang-Menü 70 Euro  
Weinbegleitung 18 Euro

4 Gang Menü 85 Euro  
Weinbegleitung 24 Euro

5 Gang Menü 110 Euro  
Weinbegleitung 30 Euro

oder für Unentschlossene:

3 Gang Überraschungsmenü  
55,00 Euro

## JEDERZEIT

### Feldsalat

Speck und Croutons, Himbeerdressing

10 Euro

Gratinierter Ziegenkäse und Nüsse

18 Euro

### Curry-Kokos Suppe

Jakobsmuschel, Orangen-Caramel

18 Euro

### Pulpo

Chorizo, Yuzu, Mango, Süßkartoffel

25 Euro

### Gebratene Entenleber

Bratapfel, Portweinjus, Brioche

28 Euro

\*\*\*

### Bienwald-Rehrücken

Schupfnudeln, Kakao, Waldpilze, Topinambur, Tanne

39 Euro

### Roastbeef

Trüffelbutter, Kartoffelgratin

35 Euro

### Entenbrust

Pistazien-Rosmarin-Kruste, Süßkartoffelpüree, Portweinzwiebel-Jus

35 Euro

Erläuterungen auf der letzten Seite

Zum Riesen

HOTEL · RESTAURANT · WEINSTUBE

## Empfehlungen

### Gänseleber Paté

Chutney, Brioche

28 Euro

\*\*\*

### Schottischer Wildlachs

Graupen-Risotto

35 Euro

## **Vegan**

### **Feldsalat**

Nüsse und Früchte, Himbeerdressing

10 Euro

### **Curry-Kokos Suppe**

Blumenkohl Falafel

12 Euro

\*\*\*

### **Kartoffel-Gemüse-Ravioli**

Gemüse, Morchel-, „Rahm“-Soße

24 Euro

## **Dessert**

### **„Riesen“ Praline**

Valrhona Schokolade, Tonkabohne, Sorbet

14 Euro

### **Geistreiches Sorbet**

Sorbet mit Obstbrand

9 Euro

### **Affogato**

Espresso, Chai-Rahm-Eis

9 Euro

### **Käsevariation**

Quitten-Zwiebel-Chutney, Früchte

16 Euro

## Erläuterungen

Hamachi:

Ein für Sushi verwendeter Fisch aus der Familie der Stachelmakrelen.

Daikon:

Der japanische **Rettich** „**Daikon**“ oder Winterrettich ist milder und weniger scharf als die europäischen Rettichsorten

Ponzu:

Eine Würzsauce auf Basis von Zitrusfrüchten, die in der japanischen Küche verwendet wird

Miso:

Eine Paste aus Sojabohnen, Salz und verschiedenen Getreide-Sorten. Es wird in der Herstellung Gerste, aber auch Reis verwendet.

Chorizo:

ist eine würzige, feste, grobkörnige, mit Paprika und Knoblauch gewürzte Rohwurst vom Schwein aus Spanien und Portugal.

Sudachi:

kleine runde, grüne Zitrusfrucht aus Japan.

Ikejime:

ist eine Methode, Fische zu paralisieren bzw. zu töten, um die Qualität des Fleisches nicht zu beeinträchtigen

Dashi Mousseline:

Ist eine mit Fischsud und Sahne verfeinerte Hollandaise