



LIEBE GÄSTE,

Unsere Karte ist unterteilt in die 5 Elemente. Heben Sie die Gesetze der Natur auf und stellen Sie sich nach Liebe und Lust Ihr Menü aus den Elementen zusammen.



HOLZ



FEUER



ERDE



WASSER



METALL

SPEISEN

5 ELEMENTE MENÜ

Zu Ihrem Menü servieren wir einen Gruß aus der Küche und eine süße Verabschiedung.
Jeder Gang kann auch a la Carte bestellt werden.

Thunfisch Würfel / Sesammantel / Wasabi Schaum

12 €

2016 "Mit Leichtigkeit" Rose, Georg Preisinger, Burgenland

Maronencremesuppe

10 €

2015 R & B Weisswein Cuvee, Bicking & Bicking, Pfalz

Rote und Gelbe Bete / Ringelbete / Kräutergel

ZG 12 €

2017 Verschnittsche, Angelina Schmücker, Rheinhessen

Hirschkalbrücken / Kirschkirschpfeffersoße / Macaire Kartoffeln / Rosenkohl

33 €

2015 Purple Jam, Weingut Schembs, Rheinhessen

Schokoladen Törtchen / Kumquats / Orangensorbet

10 €

2017 Vina Esmeralda Blanco, Miguel Torres, Catalunya, Spanien

Käse / Honig / Birnensenf / Früchtebrot

10 €

2015 Gelber Muskateller QbA feinherb, Weingut Lergenmüller, Pfalz



ALS MENÜ

Als 3 Gang (ohne Thunfisch, Rote Beete & Käse)

statt 53 € nur 39 €

Als 4 Gang (ohne Rote Beete & Käse)

statt 65 € nur 49 €

Als 5 Gang (ohne Rote Beete)

statt 75 € nur 59 €

Als 6 Gang

statt 87 € nur 69 €

0,1 l Weinempfehlung 3 Gang / 4 Gang / 5 Gang / 6 Gang

15 € / 20 € / 25 € / 30 €

TRADITION TRIFFT MODERNE

Klassische Gerichte neu interpretiert

VORSPEISEN

Herbstlandschaft

Herbstliche Waldpilze mit Petersilienwurzel- Püree
Rote Bete Minis

11 €



Omas Reibekuchen

Hausgebeizter Norddeutscher Graved Lachs auf Oma's Reibekuchen mit Sahne Meerrettich

13 €



SUPPEN

Wassergezappel

Zitronengrass- Ingwersud mit Glasierter Rotbarbe auf einem Gemüsenest

10 €



Gelber Stich

Kürbissuppe a la Orange

10 €



TRADITION TRIFFT MODERNE

Ursprüngliche Gerichte in modernem Gewand

HAUPTGANG VEGAN & VEGETARISCH

Scharfe Ilse

Pikant Scharfes Indisches Linsencurry mit Pastinaken Chips

18 €



Süßer Pilz

Champignon- Brokkoli Burger mit Süßkartoffelpommes und Ajoli

17 €



HAUPTGANG FISCH

Der mit dem Wolf tanzt

Gebatener Wolfsbarsch mit Maple-Bacon, Haselnuss Crunch, Blattspinat und Butter Kartoffeln

27 €



Lachs im Sack

Lachs-Steak mit Parmesan-Kräuter-Walnuss-Kruste, cremiger Kartoffel-Wirsing

26 €



HAUPTGANG FLEISCH

Schmuddelfink

Geschmorter Wildschweinbraten aus der Keule mit Wachholderbeeren- Sahnesoße, hausgemachte Serviettenknödel, Rosenkohl, Preiselbeer-Birne

26 €



Arroganter Gockel

Knuspriges Hähnchenbrust Schnitzel, deftige Paprikasoße, hausgemachte Kartoffel Wedges

25 €



TRADITION TRIFFT MODERNE

Ursprüngliche Gerichte in modernem Gewand

Beste Dry-Aged Steaks - Mindestens 21 Tage im eigenen Dryager gereift

Wählen Sie Ihren Favoriten aus:

Rumpsteak 300g - 45 €

Entrecôte 300g - 45 €

T-Bone Steak 400g - 49 €

Zu jedem Steak servieren wir Ihnen zwei Beilagen und eine Sauce Ihrer Wahl:

- Pommes
- Ofenkartoffel mit Sour Crème
- Drillinge

- kleiner TRIHOTEL-Salat
- Speckbohnen

- Wildkräuterbutter
- Sauce Bernaise
- Grand-Jus



TRADITION TRIFFT MODERNE

Ursprüngliche Gerichte in modernem Gewand

NACHSPEISEN

Hand in Hand

Pflaumen und Weiße Schokolade
Weißes Schokoladen Mousse, Karamellisierte Mandeln

13 €



Besoffener Lebkuchen

Hausgebackener Lebkuchen mit kleiner Feuerzangenbowle

11 €



EIS

Beerenstark

Joghurteis / Beerensorbet / Schokoeis / Cassisragout / Sahne

8 €

Kaffee & Kuchen

Lemon Cheesecake Eis / Vanilleeis / Espresso Krokant Eis / Kuchenkrümel / Sahne

9 €

Strawberry Colada

Kokos Eis / Erdbeereis / Passionsfruchtsorbet / eingelegte Ananas / Sahne

8 €

Sorbet-Trilogie

Himbeer / Passionsfrucht / Zitrone

5 €

Wir kochen ausschließlich mit frischen Produkten. Bitte beachten Sie, dass bestimmte Gerichte Allergene und Zusatzstoffe enthalten können. Gern reicht Ihnen unser Serviceteam eine gekennzeichnete Karte und berät Sie!