

menü



auster

weißwein

lammleber

auster öffnen, 2 minuten garen,
aus dem fond und 1 el sahn e eine sauce herstellen
auster mit sauerkraut umwickeln
und mit parmesan gratinieren.

lammleber roh zerkleinern,
salz, zucker, pfeffer, zitronenzeste würzen -
50% creme double hinzu,
1 eigelb,
vermischen und bei 67°cel garen.

mit linsensalat servieren.

gemüse

kefir

roh, still, fließend

sellerie in feinste streifen schneiden und säuern
eine hälfte in öl frittieren - rest roh

lauchstücke von 3 cm länge bei 600° grillen
den verbrannten rand weg -
kern anrichten-

gemüsefond mit alginat und gewürz vermengen
in calcidbad eintropfen



sonnenblume

fond, stroh, kern

topinambur fonden und binden

streifen salzen - trocknen

sonnenblumenkerne rösten pulverisieren



filet vom hering
löwenzahn, meerrettich

weißwein

hering filetiren in 5% lake 25 minuten salzen,
ein filet 30 minuten in 2% essig säuern,
ein filet braten

auf humus anrichten -
mit meerrettich überraspeln

löwenzahnstrauß - fertig



walnuss und birne

cremant

schwarze walnuss schneiden, anrichten
walnuskulfi (indisches eis) aufspritzen
getrocknete birne als fahne



in stroh gereifte ente
kürbis und kirschen

rotwein

ente zerlegen, keule für sauce
brust ölen und 1 tag ziehen lassen
in papier rollen und in blütenstroh eindrehen
6 tage reifen
bei 250° anbraten – 50° sous vide garen

kürbis wie gewohnt einlegen – mit schattenmorellen
majoran, cumin würzen



geröstetes
dinkel, anis, cacao

süßwein

dinkelbrösel rösten
anisgel mit aga –
mit macis und curcuma würzen
cacaohalbgefrorenes



käse

kaffee

schnaps

pralinen

gespräche

reste trinken

