

# Menü

## Kulinarische Einstimmungen

### Hummer

Gebackener Kalbskopf | Kürbis | Rosenkohlblätter | Senfkaviar  
*als Vorspeise 45€*

\*\*\*

### Jakobsmuschel

Tongarashi | Cous Cous | Orangen-Kardamon-Chicorée  
Schwarzwurzel-Beurre-Blanc  
*als Zwischengang 48€*

\*\*\*

### Confierter Kabeljau

Dreierlei Blumenkohl | Mandel | Yava-Curry | Gurke  
*als Zwischengang 52€*

\*\*\*

### Poltinger Lammkeule

Baba Ganouch | Falafel | Vadouvanjus  
*als Zwischengang 54€*

\*\*\*

### Hunsrücker Hirschkalbsrücken „Tannenrauch“

Kohlroulade | Rubinette | Sanddorn | Nougat-Portweinjus  
*als Hauptgang 56€*

\*\*\*

### Ein Hauch Karotte

Rosinen | Ingwer | Zimt  
*22€*

\*\*\*

Rohmilchkäse Auswahl von Affineur Waltmann

Früchtebrot  
*20€*

*5 - Gang 160 € (ohne Kabeljau & Käse)*

*6 - Gang 175 € (ohne Käse)*

*7- Gang 190 €*