

Hohenhaus

edelsauer

Demeter Huhn

Nordhof - Udo Zimmermann - Willershausen
Lauchasche | Honig-Kastanien-Essig | Zwiebel

Stör

Desietra - Jörg Zameck - Fulda
Roh | Geräuchert | Beluga Kaviar | Schmand | Grüne Soße

Kraftbrühe von Tobinambur

Demeterhof Zipfel - Ina Tröll - Herleshausen
Wirsing | saure Pilze | Kürbis

Schwarzwurzel

Demeterhof Zipfel - Ina Tröll - Herleshausen
Im Fett von Demeter-Hühnern gegart | Trüffel | Quittenssig-Nage

Krähe

Hohenhauser Jagd - Thomas Gross - nach Jagderfolg
gebraten & geschmort | Schokolade | Kürbis

Bierchen

geeist | knuspriger Honig | Rauchsatz

Reh

Gut Hohenhaus - Stephan Boschen - Dachsberg
Rücken | Kartoffel | Birne vom Gut | Rotkohl

Hessischer Apfel

Bio-Kuhrohmlchkäse - Swen Thies - mit Apfelbrand gewaschen
Apfelkompott | Wallnüsse vom Gut | Fruchtbrot

Goldpommeranze

auf dem Gut von Hand gesammelt & gepflegt
Kastanienkuchen | Honig | Schmandeis | Honigessig

Menü 158 €

7 Gänge - ohne Stör & Krähe – 139 €

5 Gänge - ohne Huhn, Stör, Schwarzwurzel, Krähe - 109 €

Bitte beachten Sie, dass in allen Gängen unserer Menüs allergieauslösende Lebensmittel enthalten sein können. Sollten Sie an einer Lebensmittelunverträglichkeit leiden, sprechen Sie uns bitte an.

Bitte beachten Sie, dass sich diese Speisekarte aufgrund saisonaler und jagdlicher Verfügbarkeit fortlaufend ändert. Dies ist also nur ein Beispiel unseres Küchenstils.

Das Feinschmeckermenü

á la breton

Koulourdrenn

Foie Gras - Christine et Claude Saint -Valence Sur Baise
Kürbis | Stopfleberterrinen | Trüffel

Maquereau

Pointe de Brézellec - Arno Normand
Schwarzer Rettich | bretonische Algen | Senf

Grilh-traezh

Îles de Glénan - Cristoph Herledan
Langoustino | Blumenkohl | Kaffee | Krustentiergel

Saint Pierre - bar de ligne

Parc Iroise - Ann Plonöre - in Pinienöl confiert
Sandkarotten & Fenchel | Fenchelpollen | Filet & Bottarga vom St.Pierre

Artichaut 1.0

Île de Batz - Prince de Bretagne
Violette Artischocke von der „Gemüseinsel“ in 4 Konsistenzen | Salzzitrone

Loup de Mer – bar de ligne

Îles de Glenan - Yves Herdan
Loup de Mer | hausgemachte Nudeln | Beluga-Kaviar

Geschmortes Aubrac Rind

Paimpol - Eric Lannion
Sellerie | Heu | gebratene Stopfleber | Trüffel

Camembert

aus Camembert - handgeschöpfte - von normanischer Rohmilch
Schwarze Nüsse | karamellisierte Karotten | Brioche

Artichaut aux truffe

Île de Batz - Prince de Bretagne
Tarte Praliné | karamellisierte Artischocke | Cassiseis | Trüffel

Menü 179 €

7 Gänge - ohne St. Pier & Loup de Mer – 160 €

5 Gänge - ohne Stopfleber, Langustino, St. Pier & Loup de Mer- 130 €

Möchten Sie sich ein Menü a la cart zusammenstellen, kann dies mit einem Aufpreis verbunden sein und auf Grund der Garzeiten & Zubereitung zu Verzögerung der Gangfolge führen.

Bitte beachten Sie, dass sich diese Speisekarte aufgrund saisonaler und jagdlicher Verfügbarkeit fortlaufend ändert. Dies ist also nur ein Beispiel unseres Küchenstils.

Unsere Klassiker

à la Carte oder als Menü

Geklopftes Filet vom Rind

Eichsfelder Schmand | Schnittlauch | Toast
dazu 10g Beluga Kaviar
47 €

alternativ mit einer 50g Dose Beluga Kaviar
122 €

Bisque Homard Breton

½ Bretonischer Hummer | Crème fraîche | 1er Cru de Cognac
64 €

Crème Caramel

Sahne | Bourbon Vanille | Zucker
10 €

„Albino expérience“

Hohenhauser Birne | Schokoladen-Ganachè | Safran | Caviar vom Albino Stör
36 €

in der Perigord-Saison

von Ende November - März erweitern wir diese durch

Terrine de tête de lion

geschmorte Hahnenkämme unter der Blätterteighaube
Perigord-Trüffel | Wurzelgemüse | Burgunder | Stopfleber

Chaussure à la Perigord

- für 2 Personen -

Rehrücken aus Hohenhauser Jagd | Perigord Trüffel
Wirsing | Stopfleber | Blätterteig | Trüffeljus

Penn ar Bed

Der Anfang von Allem

Bitte beachten Sie, dass sich diese Speisekarte aufgrund saisonaler und jagdlicher Verfügbarkeit fortlaufend ändert. Dies ist also nur ein Beispiel unseres Küchenstils.



Butterpapier

Galette complèt

Salzzitrone | Breton liquide

Jacobsmuschel auf Algensalat

Cléder, Département Finistère

Apfelbalsamessig | Erwin Gegenbauer

Hessischer Beluga Kaviar auf Toast mit Schmand

hausgebackenes Dinkelbrot | Honig-Wacholder-Speck

Bitte beachten Sie, dass sich diese Speisekarte aufgrund saisonaler und jagdlicher Verfügbarkeit fortlaufend ändert. Dies ist also nur ein Beispiel unseres Küchenstils.