

Das Hohenhausmenü

unser Ringgau

Herz & Filet

Johannes Nölker - Albug a.d. Werra
Forelle | Schmand | Zwiebel | Senfsaat

Serrano war einmal. Der Ringgau kann es auch.

Familie Opfer - Datterode
Wollschweinschinken | 24 Monate gereift | Gutsmirabelle | Albleisa Nr.I

Ringgauer Fenchel

Demeterhof Zipfel - Herleshausen
Kürbisvariation | Fenchelpollen | Schaum von wildem Lorbeer

Kabeljau

Thorkild Ostergaard - Esberg
Perldinkel | Rote Beete | Birnenessig 2019

Deutsch Angus

Demeterhof Zipfel - Herleshausen
Brühe vom Demeter Rind | wilder Meerrettich | Mark

Krähe

Thomas Gross - nach Jagderfolg
gebraten & geschmort | Petersilienwurzel | Schokolade | Stopfleberflocken

Reh & Hagebutte

Stephan Boschen - Gut Hohenhaus
Rücken & Zunge | Hagebutte | Schwarzwurzel in Hühnerfett confiert

Schafscamembert

Familie Lochbihler - Hopferau
Passauer Pomeranze | Hohenhauser Früchtebrot

Albrechtsapfel

Gut Hohenhaus - handgepflückt
Karamellierter Apfel | Mostsorbet

Süße Kleinigkeiten

vom Wagen

Menü 158 €

7 Gänge - ohne Serrano & Krähe - 138 €

5 Gänge - ohne Serrano, Fenchel, Kabeljau, Krähe - 109 €

Das Feinschmeckermenü

aux breton

Koulourdrenn

Foie Gras - Christine et Claude Saint - Valence Sur Baise
Stopfleber | Kalbfleischsulz | Speck | Petersilie | Meerrettich

Turbodenn

Yves Herdan - Îles de Glenan
Steinbutt roh mariniert | fermentierter Kürbis

Maquereau

Arno Normand - Pointe de Brézellec
Makrelenfilet | Hühnerbrühe | Kaviarlimone | geröstetes Lauchöl

Loup de Mer - Pêché à la Ligne

Ann Plonöre - Parc Iroise
in Asche marmoriert | Blumenkohl | Pinienkerne | sein Bottarga

Grilh-traezh

Cristoph Herledan - Îles de Glénan
Langustino / Safransud | rote Algen | Herzmuscheln | wilder Kerbel

Artichaut

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

Lapin

Christin Melveleg - Raguenez
Kaninchen | Keule & Rücken | Lambig | Kohlrabivariation

Blance de Termignon fermier

Weißer Blauschimmelkäse - Eine Rarität aus den Nord Vogesen, Entre-Deuz-Eaux
Gratiniert | Walnuss | Birne

Chokolad

Valrhona - Tain-l'Hermitage
Orange | Tee | Pfeffer | Schokolade

Petit Four

vom Wagen

Menü 187 €

7 Gänge - ohne Steinbutt & Langustino - 167 €

5 Gänge - ohne Stopfleber, Steinbutt, Langustino, Artischocke - 135 €

Penn ar Bed

Der Anfang von Allem



Butterpapier

Hummer Bisque

Blutwurst | Forellenrogen

Macadamia | Honig | Speck

Apfelbalsamessig | Erwin Gegenbauer

Gebeiztes Rehfilet | Buchweizen | Tannenwipfel

hausgebackenes Dinkelbrot | Honig-Wacholder-Speck

Das Hohenhausmenü

Unsere Weinempfehlung

2018 „Jean Baptiste“ Riesling Kabinett

VDP Weingut Gunderloch - Rheinhessen

Mineralische Kräuterwürze | reife Fruchtaromen nach Aprikose | 10,5%vol.

2013 Fleurie AC La Dot

Domaine Clos de Mez - Beaujolais

Würzige Aromen nach Birne | gehaltvoll filigran | 13,0%vol.

2017 Sauvignon blanc Fumé

VDP Weingut Weingut Mosbacher - Pfalz

Cassis Frucht | fein dosiertes Holz | 13,5%vol.

2018 Rousanne Les Vignes d'ea Cote

Weingut Cave Yves Cuilleron - Yves Cuilleron - Rhône

gehaltvoll trocken | Apfel | Birne | 12,5%vol.

2018 Burkheimer Grauer Burgunder

VDP Weingut Bercher - Baden

animierender Säure und Mineralik | reifer gelber Frucht | feiner Würze | 14,0%vol.

2015 Pinot Noir vom Schiefer

VDP Weingut Heymann Löwenstein - Mosel

Bouquet ist zurückhaltend | duftet fein würzig nach roten Beeren | unfiltriert | 13,0%vol.

2016 Crozes Hermitage Les Jalets

Paul Jaboulet Aîné - Rhône

Syrah | dunkle Beerenfrucht | kräftige herbe Struktur | barrique | 13,0%vol.

2017 Bockenauer Weißburgunder „S“

Weingut Schäfer Fröhlich - Nahe

In der Nase reife gelbe Früchte | Melone | Minze | kräftig und kompakt | 12,5%vol.

2018 Graacher Riesling feinherb

VDP Ortswein Weingut Willi Schaefer - Mosel

leicht und fruchtig | Aprikose | leichte Grapefrucht | 11,0%vol.

Weinbegleitung 76 €

für 7 Gänge - ohne Fleurie AC La Dot & Pinot Noir 66 €

für 5 Gänge - ohne Baptiste Riesling, Fleurie AC La Dot, Grauburgunder, Pinot Noir 56 €

Das Feinschmeckermenü

Unsere Weinempfehlung

2007 Bordeaux AC Blanc Sec

Château Daéne - Doisy Daene - Bordeaux

Semillon 80% | Sauvignon blanc 20% | feine tropische Frucht nuances | 12,5%vol.

2017 Weißburgunder

VDP Gutswein „Bio“ Weingut Christmann - Pfalz

fruchtig | trocken | gehaltvoll | 13,0%vol.

2018 Muscadet de Sèvre et Maine AC sur Lie

Domaine de la Foliette - Loire

Vollmundige Nase | blumig | rundes Mundgefühl | 12,0%vol.

2017 Bourgogne rouge AC

Domaine Charles Audoin, Burgund - Cote de Nuits

100% Pinot Noir | Himbeer- und Kirschfrucht | milde Säure | angenehmes Tannin | 12,5%vol.

2017 Pouilly-Fuissé La Roche AC

Maison Verget - Burgund

Leichte Fruchtnote nach reifen Birnen | 13,5%vol.

2017 Sancerre blanc Thauvenay

Domaine Masson - Blondelet - Michelle and Jean Michel Masson - Loire

kräutrig mit feiner Säure | Spuren von Holunder | 12,5%vol.

2013 Chinon Beaumont

Domaine Breton - Catherine & Pierre Breton - Loire

100% Cabernet Franc | feine Tannine | Fruchtbetont | 12,0%vol.

2016 Chardonnay Reserve Johanniskreuz

Weingut Markus Schneider - Pfalz

am Gaumen Papaya | wunderbar schmelzig | lebendigen Säure | Holzfasslagerung 13,0%vol.

2012 Banyuls AC

Domaine Madeloc - Pierre Gaillard - Roussillon

dunkle Schokolade | Caramel | finessreiche Tannine | 13,0%vol.

Weinbegleitung 93 €

für 7 Gänge – ohne Pouilly-Fuissé & Bourgogne rouge 83 €

für 5 Gänge - ohne Bordeaux AC, Pouilly-Fuissé, Bourgogne rouge AC & Sancerre blanc 73 €