
MÄRZ 2026

BIENVENUE ...

Herzhafter Churro

Süßer Zitrusfrucht-Schnee, Gochujang & Koriander

Tosaka-Algen

Thai-Mango, Safran & Minze

Macaron „Ciel et Terre“

Räuchertofu, Golden Delicious & Hohenhauser Kartoffel

Unser tägliches Brot

Hohenhauser Ruchbrot & Laugen-Hefezopf
Salzbutter aus der Carmarque & Vadouvan-Hüttenkäse

PROLOGUE

Knollensellerie & Le Puy Linsen

Kaviar des Feldes, Meerrettich & Feldsalat
Liliput-Kapern, Wachtelei & Liebstöckel

6 Gänge		170
5 Gänge	ohne Vacherin Mont d'Or.	160
4 Gänge	ohne Vacherin Mont d'Or & Onsen-Bioei	150

MENÜ » VENTÔSE VÉGÉTARIEN«

„Tiradito“ vom Königsgemüse

Blutorange, Seetang & Georgsenf

* Onsen-Bioei

Fregola Sarda, Artischocke & Nussbutter

Ravioli vom Iftaer Ziegenkäse

Beurre rouge, Blumenkohl & Altefelder Haselnuss

Nordhessischer Chicorée

- in zwei Gängen serviert -

Vom Binchotan-Grill & braisiert

Kohlrabi, weiße Zwiebel & Schwarzkümmel

* Leicht geschmolzener Vacherin Mont d'Or.

Verjus, Topinambur & „Röstkayser“-Kaffee

Texturen von der Felchlin-Schokolade

Tonkabohne, Cassis & Wintertrüffel

EPILOGUE

Laurent Perrier „La Cuvée Rosé“

Kiwi, Yuzu-Kosho & Dill

... À BIENTÔT

Lauwarmer Gugelhupf

Japanischer Whiskey, Tahiti-Vanille & Eier vom Nordhof Willershausen

Auswahl handgefertigter Petits fours & Mignardises

von Pâtissière Astrid Williams

Alexander Mayer | Chef de Cuisine

mit Fabian Müller | Johannes Benz | Astrid Williams | Yvo Struckmeyer | Alexander Nigoroshin