

MENÜ DER GÄRTEN DES KOBELSBURG

Eine Ode an die Pflanzenwelt,
die wir jeden Tag mit Liebe pflegen.
Bei Bedarf mit Elementen
aus der Welt der Seen und des Fleisches verfeinert.
Hier ist das Ergebnis eines langen,
über Jahre hinweg geformten Weges
und wir präsentieren
Ihnen hier unsere spontane Interpretation
vergänglicher Aromen, eine Küche des Instinkts
und des Augenblicks,
die die Wunder meines Gartens auf den Punkt bringt.
Von zarter Freinheit bis zu erdiger Kraft,
ausgewählt aus den 350 Pflanzen,
präsentiere ich Ihnen heute in diesem Monat September
meine persönliche und poetische Version,
unserer Gärten in Kobelsberg.

165.- € 7 Gänge

SYMPHONY MENU

Zwischen dem Anbau in unseren Gärten,
dem Sammeln in der Natur
und Begegnungen
unsere Liebeserklärung an Riquewihr und das Elsass.

Auftakt

Tomaten-Trilogie *

Entdeckung des Gartens *

Gelbe Austernpilze & Albenga-Kürbis *

Ikejime Zander

Blauer Hummer & Schaum aus Kopf
Meine frühesten Erinnerungen an Urlaube in der Bretagne

Charolais-Rindfleisch auf dem Grill *

Erdbeere und Wurzeln

Dill und Schafsmilch *

Letzte Splitter *

185.- € Anthologie (vollständiges Menü)
128.- € Erste Eindrücke Mit * gekennzeichnete Gerichte
(täglich außer samstags abends)

ERSTER SCHRITT IM GARTEN

Präambel

Rote Bete, Plankton und Meerrettich

Kohlrabi & Safran

Fenchel vom Grill

Dill & Scahfsmilch

Final

59,- €

Zum Mittagessen serviert (juli August)