

ERSTER SCHRITT IM GARTEN

Präambel

Rote Bete, Plankton und Meerrettich

Bohnen & Jod

Fenchel auf der Flame

Melon& Basilikum

Letzte Splitter

59.- €

Zum Mittagessen serviert

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 *

Tomate, der fünfte Sinn

Melon & Basilikum *

Letzte Splitter *

185.- € Anthologie (vollständiges Menü)

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

Die Heumöhre in Salzkruste 23.-€

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 meine persönliche und poetische Version,
unserer Gärten in Kobelsburg.

Auftakt

Tomaten-Trilogie

Entdeckung des Gartens

Gelbe Austernpilze & Albenga-Kürbis

Bohnen & Jod

Tomaten & sonnengereiftes Gemüse

Fenchel auf der flamm

Tomaten-umami

Melone & Basilikum

Letzte Spilter

165.- €

Die Heumöhre in Saltzkruste 23.-€