

ERSTER SCHRITT IM GARTEN

Präambel

Rote Bete, Plankton und Meerrettich

Albenga-Kürbis – der Herbst

Ikejime-Forelle & geflammter Fenchel

Melon & Basilikum

Letzte Splitter

59.- €

Zum Mittagessen serviert im september

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 *

Albenga Kürbis - der Herbst *

Gelbe Austernpilze *

Ikejime Zander

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

Reh und rote Gewürze *

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 Feinheit bis zu erdiger Kraft,
ausgewählt aus den 350 Pflanzen,
präsentiere ich Ihnen heute in diesem Monat meine
persönliche und poetische Version,
unserer Gärten in Kobelsberg.

165.- € 8 Gänge

Die Heumöhre in Salzkruste 23.-€