kitchen & soul

Herbst/Winter Karte 2027

Vorspeisen

Feldsalat
Kartoffeldressing • Speck • Kracherle • Walnüsse

Winter Vitello
Kalb • Feige • Marone • Speck

Carpaccio
Rind • Gorgonzola • Kirsche • Haselnuss

Bunte Beete
Carpaccio • Monte Ziego • schwarze Walnuss • Wildkräuter

Kürbis
Variation • vegan

Zwischengang

Cappuccino
Maronen • Milchschaum • Kakao • Croutons

Beef Tea
Shortrip 48h • Praline • Sherry

Suppe
Kürbis • Kokos • Ingwer • Curry

Lachs
Beurre Blanc • Zwiebel • Schnittlauch • Kaviar

Kartoffel Praline
Bio Ei • Trüffel • Espuma

Bäckchen
Schwein • Mais • Quitte • BBQ

kitchen & soul

Hauptgang

Rinderbäckchen
Rimmelsbacher Hof • Kartoffel-Zwiebel-Püree • Portwein-Jus • Wurzelgemüse

Rind
Steak • Rimmelsbacher Hof • Selleriecreme • Wilder Brokkoli • Kalbs-Jus • Winter Gemüse

Ente
Confierte Keule • Kartoffelknödel • Rotkraut • Maronen • Enten-Jus

Lammrücken
Kürbispüree • Pistazie • Herbstgemüse • Gewürz-Jus

Wild
Rehrücken • Rehschulter geschmort • Schwarzwurzel-Püree • Pilze • Brombeer-Jus

Rote Beete
Wellington • Selleriecreme • Wilder Brokkoli • Vegi-Jus • Winter Gemüse

Dessert

Crème Brûlée
Bio Eier • Vanille Eis • Portweinbirne • Eisenkraut

Schokoladen Tarte
Cassis-Sorbet • Pistazie

Panna Cotta
Sahne • Zimt • Kürbis • Butterstreusel