

MENÜ FEIX

Wagyu aus Kagoshima | Strudelröllchen | Orange
Karottentatar | Ingwer | Kokos
Entenleber | Erbsen | Shiso

Hühnerbrot | Mairitterling | Salzitronen

Willkommensgruß aus der Küche Ein krosses „Hühnerbrot“ wird mit Sot-l'y-laisse, eingelegter Zitrone und Mairitterling belegt. So wird es zu einem wahren aromatischen Genuss.

Kaisergranat | Avocado | Algen

Dänemark Ein gebratener Kaisergranat, was gibt es Leckereres?! Mit einer Creme aus Avocado, Algen und Johannisbeeren genießen Sie hier eine besondere Kreation.

Rotbarbe | Grüner Spargel | Pistazien

Bretagne Die Rotbarbe ist ein aromatischer Fisch, der sanft gegart ist. Wir kreieren ihn mit grünem Spargel aus Bruchsal, Pistaziencreme und Sudachisaft

Chicorée | Mais | Iyokansaft

Frankreich Der Chicorée wird zuerst eingelegt, danach gegart und anschließend gratiniert. Die feine Süße und Säure vom Mais, kombiniert mit fruchtiger Iyokan-Marinade.

Rehrücken | Bete | Gartenkräuter

Bayern Für dieses Gericht haben wir den Maibockrücken gewählt, welcher ein paar Tage gut abgehangen ist. Nach dem Grillen bereiten wir ihn mit jungen Beten und den ersten Gartenkräutern zu

Manjari Schokolade | Kirsche | Sansho Pfeffer

Madagaskar Die Manjari Schokolade aus Madagaskar servieren wir in unterschiedlichen Konsistenzen. Eine genussvolle Verbindung wird es mit den ersten saftigen Kirschen und dem sanft ätherisch, leicht anmutendem Sansho Pfeffer.

Pralinen

Menü Feix in 5 Gängen

inkl. Aperitif, Weinbegleitung, Wasser, Kaffee, Digestif

225 €

Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne unsere Allergenen Karte

