

Philosophie

Bei unseren Gerichten geht es stets um die Harmonie und das perfekte Zusammenspiel von qualitativ hervorragenden, überwiegend lokalen Produkten und Kräutern.

Das Menü spiegelt die Verbundenheit zur Natur wieder. Damit zeichnen sich unser Küchenchef Hendrik Friedrich und sein Team Seyid Gümüstan, Manuel Minute und Dimitri Melente aus.

Unser herzliches Serviceteam Andreea Cojoc, Linda Uzor, Mehmet Kizik, Marvin Garsky, Lukas Behrens, unter der Restaurantleitung von Tim Maushard, servieren Ihnen diese Köstlichkeiten in Kombination mit ausgewählten und korrespondierenden Spezialitäten aus dem Weinkeller.

Warum Heimat und Kräuter

Heimat und Kräuter spiegelt die berufliche Reise und die damit verbundenen Erlebnisse von Hendrik Friedrich wieder. Gerne ließ er sich von den kulinarischen Besonderheiten der verschiedenen Länder, in denen er arbeitete, inspirieren.

Jedes Land in dem er tätig war, beschreibt er als eine weitere kulinarische Heimat, die ihn prägte.

Die Basis seines Könnens hat er sich bereits in seinem Geburtsort, dem westfälischen Coesfeld angeeignet. Ob in Hamburg, Spanien oder Österreich, immer stand auch seine Liebe zur Natur in Form von Kräutern mit im Vordergrund seines Schaffens.

In seinem Menü verarbeitet er diese Erfahrungen und verbindet seine Kreationen mit seiner Leidenschaft zu Kräutern.

Hendrik Friedrich
Küchenchef

Tim Maushard
Restaurantleitung

Heimat und Kräuter

Auftakt in vier Grüßen

Kräutercracker | Kopfsalat | Bio-Ei | bayrische Garnele

Feldgurke “Veilchen”

Pastinake | Kartoffel | Quitte

Geschmorte Aubergine “Perilla”

Aal | Pflaume | Ingwer

Pilzconsommé “Kerbel”

Stachelbeere | Boskop | Schwarzwurzel

Huchen “Petersilie”

Rotkraut | Senf | Lauch

Ente “Thymian”

Rosenkohl | Petersilienwurzel | Preiselbeeren

Weihnachtsmarkt “Zitronenmelisse”

Rohrzucker | Rum

Bergkäse “Vogelmiere”

Marille | Piment d'Eslette

Geeister Kürbis “Sauerampfer”

Kürbis | Kernöl | Cranberrys

Süßes zum Abschluss

Jedes Menü enthält

Auftakt in 4 Grüßen | Gedeck | Weihnachtsmarkt | Süßes zum Abschluss

4 Gänge 156,-€

Gurke | Aubergine | Ente | Kürbis

5 Gänge 168,-€

Gurke | Aubergine | Pilzconsommé | Ente | Kürbis

6 Gänge 188,-€

Gurke | Aubergine | Pilzconsommé | Huchen | Ente | Kürbis

Menü Heimat & Kräuter in vollen Zügen 195,-€

Weinbegleitung

Crémant d'Alsace | Grand C

0,1l | 10,-€

Faß N°1 Riesling | Weingut Lauer, Aysl, Saar

0,1l | 11,-€

Sauvignon Blanc | Weingut Wöhrwag, Untertürkheim, Württemberg

0,1l | 14,-€

Scheurebe | Weingut Scherr, Hainfeld, Pfalz

0,1l | 13,-€

Reserve della Contessa Terlano Aöto, Adige DOC | Weingut Manincor, Kaltern, Südtirol

0,1l | 13,-€

Collioure AOC | Domaine de la Casa Blanca, Banyuls, Roussillon

0,1l | 14,-€

Helden Riesling Spätlese | Weingut Schloss Lieser, Lieser, Mosel

0,1l | 13,-€

4 Gläser 65,-€

Crémant d'Alsace/ Faß N° 1/ Sauvignon Blanc/ Collioure AOC

5 Gläser 75,-€

Crémant d'Alsace/ Faß N° 1/ Sauvignon Blanc/ Scheurebe/ Collioure AOC

6 Gläser 80,-€

Crémant d'Alsace/ Faß N° 1/ Sauvignon Blanc/ Scheurebe/ Reserve della Cintessa Terlano Aöto Adige DOC/
Collioure AOC

Komplette Weinbegleitung 85,00€

Crémant d'Alsace/ Faß N° 1/ Sauvignon Blanc/ Scheurebe/ Reserve della Cintessa Terlano Aöto Adige DOC/
Collioure AOC/ Helden Riesling

Unsere Lieferanten

Casper Greber /Käse Casper (Österreichischer Käse)
casper@kaesecasper.at

Andreas Mittermayer (Fisch und Kaviar)
office@fischteich-lech.at

Bettina Lenz (Essig, Öl und Trüffel)
bettina@trueffel.at

Christoph Mayer (Heimisches Rind)
Christoph.mayer@schwaben-wagyu.de

Uwe Benter (Honig)
info@bienesto.de

Lugeder (Heimisches Geflügel)
info@gefluegelhof-lugeder.de

Bärbel Stotz (Heimisches Lamm)
info@stotz-lamm.de

Oliver Tilly Yorkshire Gourmet (Wild)
info@wild-barf.de

Fischzucht Birnbaum (Heimischer Fisch)
service@fischzucht-birnbaum.de

Crusta Nova (Krustentiere)
info@crustanova.com

R&S (Feinkostprodukte, Gemüse und Fleisch)
info@rungsigourmet.com

Zotter (Bioschokolade)
schokolade@zotter.at

Metro Germany Nonfood and Küchenausstattung
kontakt@metro.de