

Liebe Gäste!

Unsere beiden Menüs sind nicht fest vorgegeben,
sondern eine Empfehlung der Küche.

Gerne können Sie sich aus den beiden Menüs Gerichte
nehmen, und Ihr eigenes Wunschmenü zusammenstellen.

Viel Vergnügen !

Ihr Team vom eins44

Dear guests!

Our two menus are not fixed,
but a recommendation of the kitchen.

You can choose dishes from both menus and create your
own menue

Enjoy !

Your team of the eins44

MENUE 1

KOHLRABI

zedernüsse • riesling • senf

|

FORELLE

kohl • leinsaat • perlgraupen

|

SPINAT

huhn • meerrettich

|

SHORT RIB

knollensellerie • staudensellerie

|

WILDBLÜTENKÄSE

zwiebel • spitzpaprika • verjus

|

HASELNUSS

buttermilch • Petersilie • tonic

MENUE 2

LAUCH

schwarzwurzel • knochenmark • berberitze

|

PETERSILIENWURZEL

birne • kresse • ziegenmilch

|

SÜßKARTOFFEL

champignon • schinken • mais

|

BACHSAIBLING

rhabarber • grüner spargel • schwarzer knoblauch

|

BLOMEYER'S KÄSEAUSWAHL

pickles • senf • feigenbrioche

|

BIRNE

rotkohl • mahlep • zitrone

3-Gang 46.00 / 4-Gang 55.00 / 5-Gang 64.00 / 6-Gang 73.00

Weinbegleitung: 21.00 / 28.00 / 35.00 / 42.00

MENUE 1

KOHLRABI

cedar nuts • riesling • mustard

|

TROUT

cabbage • linseed • pearl barley

|

SPINACH

• chicken • horseradish

|

SHORT RIB

celery root • perennial celery

|

WILD FLOWER CHEESE

onion • red pepper • verjus

|

HAZELNUT

Butter milk • parsley • tonic

MENUE 2

LEEK

black salsify • bone marrow • barberry

|

PARSLEY ROOT

pear • cress • goat milk

|

SWEET POTATO

champignon • ham • corn

|

BROOK CHAR

rhubarb • green asparagus • black garlic

|

BLOMEYER'S CHEESE

pickles • mustard • fig brioche

|

PEAR

Red cabbage • mahlep • lemon

3 COURSE 46.00/4 COURSE 55.00/5 COURSE 64.00/6 COURSE 73.00

Wine pairing: 21.00 / 28.00 / 35.00 / 42.00