

Ich koche mit dem, was mich berührt, mit dem, was hier wächst, was nah ist, was Sinn ergibt.
Regionale Produkte, sorgfältig ausgewählt, respektvoll behandelt.
Fisch, Fleisch, Gemüse, Rauch, Salz, Umami.
Jede Zutat trägt eine Geschichte und ich versuche, ihr zuzuhören.

Meine Küche ist klar, ruhig, reduziert. Kein Lärm, keine Show.
Ich suche nicht nach Perfektion, sondern nach Balance.
Zwischen Feuer und Rohheit, Tiefe und Leichtigkeit.
Ein stiller Dialog, zwischen Teller und Mensch.

Alles, was Sie hier essen, ist persönlich. Kein Zufall, kein Zufallsgeschmack.

Das Menü kostet 119 €.

Gerne bieten wir Ihnen das Menü auch in einer vegetarischen Version an.

Ich freue mich, dass Sie heute hier sind.

Bastian Falkenroth

Prelude

Einstimmen auf das, was folgt

Geröstetes Knäckebrot | Burrata-Kapern

*

Saibling aus dem Schliersee

Weinbergpfirsich | Ponzu | Kapuzinerkresse

*

Kräuterseitlinge

vom Robotagrill | Dinkel | Brunnenkresse

*

Tomahawk vom Biohof May

Koji | Gulasch-Sud | Fregula | Mangold

*

Rhabarber vom Bock

Baiser | Fenchel