

RESTAURANT
GENUSS.APOTHEKE
BY RAIMAR PILZ

waldpilztrüffel
wildpilzstaub/karottencracker

grüne erbsen/creme epaisse
meerrettich/nasturium

charantais auster/kimchicreme
forelleneier/meerwasser

sauerteigbrot/rohmilchbutter

roher thunfischbauch/sellerie
eingelegter rettich/imperialcaviar
grüner staudenselleriesud

waldpfefferlinge/kalbskopf
vadouvanschaum/grünes lauchfumet
sellerieschalenjus

staufferlamm/yuzu koshu
waldkräuteröl/maistapioka
fermentierter pfeffer

rehbock von hier/rauchzwiebelcreme
waldpilze/blumenkohlbutter

sundgaukäse vom anthony
salzbrioche/kürbiskernkaramell

himbeere/avocado
heidelbeere/gurkenkresse

blanc manger
kirsche/schokolade
getreidecrunch

weinpairing

5 weine 47 / klein 35
6 weine 57 / klein 42
7 weine 67 / klein 49
oder pro 1dl glas
zwischen 8 und 14

null vol % pairing

3 gläser 24
4 gläser 32
5 gläser 40
oder pro 1dl glas 8

krokant/muscavadotrüffel/waldveilchenfudge

alles 157
ohne käse 137

RESTAURANT GENUSS.APOTHEKE

BY RAIMAR PILZ

1 / PHILOSOPHIE

Alles, was wir wollen, ist mit lieben Menschen eine gute Zeit zu verbringen. Dazu braucht es Momente, in denen wir uns ungezwungen und verbunden fühlen und wir dieses erfüllte Leben gemeinsam erleben. Wir sprechen von gänzlich Bodenständigem & Ursprünglichem – von harmonischen Bündnissen auf dem Teller und ungekünstelter Ehrlichkeit in der Küche.

Unsere Genussapotheke ist für uns Lebenseinstellung, Bewusstsein, Kochstil und Konzept.

Sie ist Freude und Veränderung.

Sie ist solides Handwerk und Zusammenspiel mit Erzeugern, Partnern, Team und Gästen.

Sie ist Kommunikation auf dem Teller und über ihn hinaus.

Sie ist Geschmack und Anregung.

Sie ist Gemeinschaft. Sie ist anders.

Sie ist einfach und vielschichtig.

2 / EIN MENÜ

Ein Abend in der Genussapotheke bedeutet Gemeinschaft und Genuss, mit einem gemeinsamen Essen - einem gemeinsamen Menü. Ein Menü, welches 13 unverwechselbare Kombinationen beinhaltet, die präzise aufeinander abgestimmt sind.

Traditionell und modern. Regional und weltoffen.

3 / ZEIT

Unsere Lebenszeit nehmen wir in einzigartigen Momenten wahr. Umso prägnanter wollen wir jeden Moment gestalten. Wir glauben - Zeit kann man nicht steigern... aber ihren Wert. Wir nutzen die Zeit für uns und vergessen auch ruhig einmal die Zeit...

4 / RESPEKT

Kochen ist Respekt und Wertschätzung.

Respekt & Wertschätzung für unsere Gäste.

Respekt & Wertschätzung für die Ressourcen und vor den Lebensmitteln.

Respekt & Wertschätzung vor den natürlichen Abläufen..

Respekt & Wertschätzung des Regionalen und des Saisonalen.

Respekt & Wertschätzung für unsere verlässlichen und vertrauenswürdigen Produzenten.

RAIMAR PILZ & ANNETT RONNEBERGER
JULIANE ZWAR & ANTIJE KASPER & MICHAEL BOTH

HAND-, HIRN- & HEARTMADE BY GENUSS- APOTHEKE®