November

deli Liif dining

Aperitif

Rote Bete | Belper Knolle | Sauerteig |
Schmand | Eigelb

Seeteufel | Piment d'Espellette |
Spitzpaprika | Mais

Wildschwein in Rebasche | Quitte |
Palmkohl | Kartoffel

Zweierlei vom Topfen | Zwetschge |
Walnuss

95.00

November

deli Liif dining

Aperitif

Rote Bete | Belper Knolle | Sauerteig |
Schmand | Eigelb

Beignets | Piment d'Espellette |
Spitzpaprika | Mais

Geschmorter Spitzkohl | Tempeh | Quitte
| Palmkohl | Kartoffel

Zweierlei vom Topfen | Zwetschge |
Walnuss

85.00

deli Liif dining

VON DEN REBEN AUF DEN TELLER.

Eine Geschichte über Herkunft, Zeit und die Kunst, nichts dem Zufall zu überlassen.

Dort, wo die Reben wachsen, begann die Geschichte unseres Wildschweins.

Mitten in den Weinbergen unserer Region, zwischen den Rebstöcken, fand es seinen Ursprung. Doch für uns sollte die Geschichte an diesem Ort nicht enden.

Die Reben, zwischen denen das Tier erlegt wurde, wurden zurückgeschnitten. Ihr Holz wurde gesammelt und zu feiner Asche verarbeitet.

In genau dieser Asche durfte das Wildschwein anschließend vierzehn Tage lang reifen. Ein außergewöhnlicher Dry-Aging-Prozess, bei dem sich der Kreis zwischen Tier, Landschaft und Handwerk auf besondere Weise schließt.

Vierzehn Tage. Ein Ursprung. Ein Geschmack, der seine Geschichte erzählt.

Was einst zwischen den Reben lebte, kehrt durch ihre Asche verwandelt auf den Teller zurück.

Für uns ist das mehr als eine besondere Zubereitung. Es ist unsere Art, Regionalität zu denken: mit Respekt vor dem Produkt, mit Geduld und mit dem Anspruch, aus etwas Ursprünglichem etwas Einzigartiges zu schaffen.

Vom Weinberg. Durch die Asche. Auf den Teller.

liif – Fine Dining mit Herkunft.