

Y WINE & KITCHEN

LUNCH -MENÜ TASTING COLOURS-

Inkl. Gruß aus der Küche



JAKOBSMUSCHEL

Limette | Spargel | Kokos



RIND

Olive | Cassis | Schwarzer Knoblauch



PAPRIKA

Tomate | Reis | Pinienkern



ELTVILLER PILZE

Kohlrabi | Bärlauch | Haselnuss



ADLERFISCH

Yuzu | Guanciale | Kartoffel



LAMM

Edamame | Brokkoli | Nori



ROQUEFORT

Süßkartoffel | Shiso | Tamarinde



RHABARBER

Vanille | Himbeere | Schmand

2 GÄNGE	55€
(ohne Paprika & Eltviller Pilze)	
3 GÄNGE	75€
(ohne Paprika & Eltviller Pilze)	
4 GÄNGE	89€
(ohne Paprika & Eltviller Pilze)	
WEINPAIRING je Gang 0,1l	9€

Eine individuelle Menüfolge führt zur Anpassung des Menüpreises

LUNCH

VORSPEISEN | ZWISCHENGERICHTE



JAKOBSMUSCHEL

Limette | Spargel | Kokos
26€



RIND

Olive | Cassis | Knoblauch
26€



PAPRIKA

Tomate | Reis | Pinienkern
23€



ELTVILLER PILZE

Kohlrabi | Bärlauch | Haselnuss
25€

HAUPTGÄNGE



ELTVILLER PILZE

Kohlrabi | Bärlauch | Haselnuss
32€



ADLERFISCH

Yuzu | Guanciale | Kartoffel
37€



LAMM

Edamame | Brokkoli | Nori
39€

DESSERT & KÄSE



ROQUEFORT

Süßkartoffel | Shiso | Tamarinde
15€



RHABARBER

Vanille | Himbeere | Schmand
15€

UNSER KÜCHENCHEF

Karsten Fricke's erstaunlicher Werdegang begann mit seiner Ausbildung in Kleinmachnow in einem lokalen, gutbürgerlichen Restaurant. Nach seiner Ausbildung 2007 führte ihn sein Weg nach München in das Hotel Mandarin Oriental zu Mario Corti* und Tobias Jochim*. Dort konnte er seine ersten Erfahrungen in der Sterneküche sammeln und festigen. Darauf folgten Stationen wie Dirk Luther** in Glücksburg und Dirk Schröder* in Dresden. 2010 absolvierte unser Küchenchef Karsten Fricke seinen Küchenmeister in Husum. Im Seehotel Überfahrt unter Christian Jürgens** arbeitete er schließlich im Jahr 2013 als Chef Pâtissier. Die Liebe zur Patisserie ist ihm erhalten geblieben, was man auch heute noch deutlich an seinen Dessert-Kreationen erkennen, schmecken und erleben kann.

2013 kam er erstmals in den schönen Rheingau, wo er bereits als Junior Souschef unter Dirk Schröder* auf der Burg Schwarzenstein arbeitete.

Seine letzte große Station von 2015 bis 2018 absolvierte er als Sous Chef bei keinem Geringeren als Thomas Bühner*** im la vie Osnabrück und lernte dort unter anderem die Welt der Fermentation, sowie die Koreanische Küche kennen und schätzen.

Dort perfektionierte und formte er seine bereits zuvor gesammelte Erfahrung in der Sterneküche und entwickelte seine ganz eigene Art kleine Kunstwerke auf den Teller zu bringen. Die Liebe zum Produkt, zur Qualität und zur Nachhaltigkeit lässt er dabei nicht außer Acht.

Schließlich führte sein Weg 2020 wieder zurück in den Rheingau. Seither ist Karsten Fricke nun schon ein Teil unserer Y Familie und beschert unseren Gästen, zusammen mit unserem Sommelier- und Serviceteam, unvergessliche, genussvolle und kulinarisch anspruchsvolle Momente bei uns im Y Wine & Kitchen. Als Küchendirektor ist er nicht nur für unser Restaurant in Eltville, sondern auch bald für unser Restaurant in Wiesbaden verantwortlich.

Das Spiel mit den Farben zeigt sich bei uns nicht nur bei unseren eigens produzierten Y Weinen oder im Interieur unserer Restaurants, sondern auch in unserem Küchenkonzept. Denn auf unseren Tellern ist die Welt der Farben, Geschmäcker & Sinne ebenso ein zentrales Thema.

Wir arbeiten heimatverbunden und saisonal in Zusammenarbeit mit überwiegend regionalen Erzeugern. Die einzelnen Produkte sollen stets so natürlich wie möglich verarbeitet, herausgearbeitet und unterstrichen werden. Trotzdem möchten wir einen gewissen internationalen und weltweiten Einfluss in unsere Gerichte miteinfließen lassen, ohne dass der Fokus auf die einzelnen Produkte verloren geht.