



Degustationsmenü

Roh marinierter Königslachs,
Rhön-Caviar, Brunnenkresse,
geeister Joghurt und Orange
enthält Milchprodukte, Fisch, Soja

Gebratenes Filet vom geangelten Island Kabeljau mit Schalottenbutter,
Beurre blanc Hollandaise, Kabeljau Brandade,
Kabeljaucreme, angebratener weißer Spargel, Kräuteremulsion
enthält Milchprodukte, Sulfite, Gluten, Fisch

Getauchte Jakobsmuschel mit Kafir-Limettencrunch,
fruchtige Muschel-Currynage, Chicorée Chutney mit Bergamotte,
Blumenkohlcreme und Erbsen mit Minze
enthält Schalentiere, Soja, Milchprodukte, Sulfite, Nüsse

Gebratene Etouffée Taubenbrust mit Gewürzlack,
Tauben-Morchelconfit, grünem Spargel,
Kohlrabi und Mispel
enthält Sulfite, Milchprodukte

Tranche und Geschmortes vom Angus Prime Beef, Paprika-Olivenjus mit Salzzitrone,
gebratene Artischocke, Paprika-Auberginentatar,
handgeschöpfter Schafskäse aus der Wetterau, Olivencrunch
enthält Gluten, Sulfite, Sellerie, Milchprodukte

Marinierte Bio Erdbeeren, Edelweiß Schokolade,
Calamansi-Creme,
Basilikumeis, Mandelkrokant
enthält Gluten, Nüsse, Milchprodukte

Auswahl gereifter Rohmilchkäse von Maître Bernard Antony
enthält Milchprodukte, Nüsse, Gluten

Menü

205,-	5 Gänge
215,-	6 Gänge
225,-	7 Gänge

5-Gang Menü ohne Taubenbrust und Käseauswahl
6-Gang Menü ohne Käseauswahl

Veganes Menü

Marinierte Mairübchen mit Mairübchenblätter-Pesto,
Rettichmarinade, Gurke,
Radieschen und Yuzuschale
enthält Gluten, Nüsse

Weißer Spargel in Chicorée Sud,
geräucherte Paprika, Gewürzmacadamia Crunch,
schwarze Misocreme
enthält Nüsse, Soja

Sellerie, Erbsen,
Haselnuss, braune Selleriejus
und Bergamotteschaum
enthält Soja, Gluten, Sulfite

Kohlrabi roh, mariniert, geschmort und als Creme,
Kohlrabijus mit Limonenöl, Vogelmiere,
Mispel und Kräuterseitling-Croûtons
enthält Soja, Sulfite

Grüner Spargel aus Pertuis,
Estragon-Tomatenjus, gebratene Artischocken,
Morcheln und Pilzcreme
enthält Sulfite

Allerlei vom Rhabarber mit Kokos
und Sauerampfer-Pistazieneis
enthält Nüsse, Lupine, Gluten

Eingelegte und karamellierte Ananas
mit Schokoladensorbet und Kalamansi-Minzsud
enthält Sulfite, Soja

Menü

205,-	5 Gänge
215,-	6 Gänge
225,-	7 Gänge

5-Gang Menü ohne Kohlrabi und Ananas
6-Gang Menü ohne Ananas

Coravin Weine sind bei uns immer Kork-frisch, da mittels einer feinen gehöhlten Nadel zuerst Wein aus der verkorkten Flasche in Ihr Glas gefüllt wird und anschließend durch Argon-Gas die entnommene Menge ersetzt wird. Somit ist zu jeder Zeit perfekter Weingenuß aus jeder Flasche gewährleistet. Die Weine werden alle in 0,1l ausgeschenkt!

Coravin Weine

2017 Scharzhof Riesling
Weingut Egon-Müller, Saar, Deutschland
31,-

2011 Chassagne-Montrachet Les Caillerets 1er Cru
Domaine Marc Colin et Fils, Burgund, Frankreich
41,-

2013 Puligny-Montrachet Clavoillon 1er Cru
Domaine Leflaive, Burgund, Frankreich
49,-

1996 Barbaresco
Angelo Gaja, Piemont, Italien
63,-

2005 Château Belair
Saint-Émilion, Frankreich
53,-

2007 Kiedricher Gräfenberg Riesling Auslese
Weingut Robert Weil, Rheingau, Deutschland
59,-

Graham's 40 Years Tawny Port
W. & J. Graham's Porto, Portugal
24,-

Coravin Weinbegleitung korrespondierend zu unserem Menü

5 Gänge 230,-
ohne Barbaresco & Portwein

6 Gänge 295,-
ohne Portwein

7 Gänge 319,-

2010 Kastanienbusch Riesling GG
Weingut Ökonomierat Rebholz, Pfalz, Deutschland
31,-

2014 Blanco
Bodega Remelluri, Rioja, Spanien
39,-

2017 Pinot Noir Kalkstein
Weingut Frank John, Pfalz, Deutschland
24,-

2004 Château Belair
Saint-Émilion, Frankreich
31,-