

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 ausgeschrieben!

Coravin Weine

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

2016 Bourgogne, Domaine Leflaive
Burgund, Frankreich
31,-

2008 Chassagne Montrachet 1er Cru Les Caillerets, Domaine Marc Colin,
Burgund, Frankreich
38,-

2004 Hommage à Jacques Perrin, Château de Beaucastel
Rhône, Frankreich
78,-

2000 Château Branaire
Saint-Julien, Frankreich
63,-

2006 Scharzhofberger Riesling Auslese, Weingut Egon Müller
Mosel, Deutschland
79,-

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

Coravin Weinbegleitung korrespondierend zu unserem Menü

5 Gänge 240,-
ohne Hommage à Jacques & Portwein

6 Gänge 315,-
ohne Portwein

7 Gänge 339,-

2010 „Ganz Horn“ im Sonnenschein Riesling GG, Weingut Ökonomierat Rebholz
Pfalz, Deutschland
29,-

2014 Blanco, Bodega Remelluri
Rioja, Spanien
39,-

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

2004 Château Belair
Saint-Émilion, Frankreich
31,-