

## Menü Grands Produits

Handgetauchte, gebeizte Jakobsmuschel und roh mariniertes Kaisergranat,  
Ossiëtra Rhön-Caviar, geeiste Krustentiercrème,  
Küstengewächse, Chicorée, Zitrusaromen  
enthält Schalen- und Krustentiere, Fisch, Soja, Milchprodukte

Winterkabeljau „Skrei“  
Filet, Essenz, Brandade, Rote Beete, Meerrettich,  
Oberräder Postelein  
enthält Fisch, Milchprodukte, Sulfite, Gluten

Gebratener Carabiniere, Tandoori-Kafirlimettensauce,  
Spitzkohl mit Sesam, Paprika,  
Gewürzmacadamia Creme  
enthält Schalen- und Krustentiere, Milchprodukte, Sulfite, Nüsse

Dreierlei vom Hirschkalb aus heimischer Jagd mit Gewürzlack,  
Wacholdersauce, Sellerie,  
eingelegte grüne Johannisbeeren  
enthält Sulfite, Milchprodukte, Sellerie, Gluten

Gebratenes Bayrisches Kalbsfilet auf Bio-Edelpilzen von Kroll aus Offenbach,  
Trüffeljus, geschmorter Treviso di Tardivo,  
Topinambur, Grünkohl mit Kalbszunge  
enthält Gluten, Sulfite, Soja

Bio Grand Cru Schokolade, Haselnuss-Kakaokrokant,  
Joghurt vom Wetterauer Kapellenhof als Eis mit Karamell,  
Passionsfruchtsauce  
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 Hirsch und Käseauswahl  
6-Gang Menü ohne Käseauswahl



Unsere Chef-Sommelière **Alexandra Himmel** präsentiert Ihnen aus unserem Weinkeller unsere **Schatzkammer Offerte**. Ein besonderes Erlebnis der **großartigen Weine** unseres Weinkellers perfekt abgestimmt auf Ihr ausgewähltes **6-Gang Menü** aus der Küche von **Andreas Krolík**. Selbstverständlich ausgeschrieben mit dem **Coravin System**.

## Schatzkammer Menü

2013 Kammerner Gaisberg Reserve Riesling, Weingut Gobelsburg  
Kamptal, Österreich

2014 Meursault-Charmes 1er Cru, Domaine Michel Bouzereau  
Burgund, Frankreich

2017 Bourgogne AC, Domaine Comte Lafon  
Burgund, Frankreich

1999 Barbera d'Alba Riserva vigneto Pozzo dell' Annunziata, Roberto Voerzio  
Piemont, Italien

2013 Grands Échézeaux Grand Cru, Domaine Romanée-Conti  
Burgund, Frankreich

2010 MR Mountain Wine, Telmo Rodriguez  
Malaga, Spanien

6 Gang Menü inkl. Schatzkammer-Weinbegleitung jeweils 0,1l  
765,-



## **Ethical Vegan Cuisine**

Mit Johannisbeer-Essig marinierte rote Bete mit Meerrettich,  
Schwarzwurzel, eingelegten schwarzen Johannisbeeren,  
Spinatsalat, Shiso, Vinaigrette von Berglinsen aus Bruchentrüben  
keine Allergene

Gewürzkarotte und geblähter Spitzkohl,  
Yuzu-Karottensauce, Karottenkrautcrème,  
Sesam  
enthält Nüsse, Soja, Sellerie

Lauchherzen aus dem Ofen und Sellerie im Salzteig gebacken,  
Haselnuss-Quinoa Crunch, braune Selleriebouillon,  
Verjus-Schaum  
enthält Sellerie, Nüsse, Sulfite

Gefüllte Wetterauer Kartoffel aus dem Ofen  
mit geräucherter Paprikajus,  
Nori-Algen-Confit, Grünkohl  
enthält Soja, Sulfite

Treviso di Tardivo Risotto mit Périgord Trüffel, Trüffelsauce,  
Petersilienwurzel, Topinambur, Feldsalat,  
geröstetem Bucheckernöl  
enthält Nüsse, Sulfite

Mousse von Bio Grand Cru Schokolade  
und sizilianischen Kumquat  
mit Eis von Taunus Fichtensprossen, Pistazie  
enthält Sulfite, Nüsse, Gluten

Eingelegte und karamellierte Ananas mit Kokosmousse,  
Sorbet von exotischen Früchten, Kakaostreusel, Sauce von peruanischer Minze  
enthält Gluten, Sulfite

### **Menü**

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

5-Gang Menü ohne Kartoffel 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**

2018 Scharzhof Riesling, Weingut Egon Müller  
Mosel, Deutschland  
37,-

2017 Pouilly-Fuissé Sur La Roche, Domaine Barraud  
Burgund, Frankreich  
34,-

2005 Clos Windsbuhl, Domaine Zind-Humbrecht  
Elsaß, Frankreich  
41,-

2000 Echezeaux Grand Cru, Domaine Jayer-Gilles  
Burgund, Frankreich  
59,-

2006 Château L'Évangile  
Saint-Émilion, Frankreich  
85,-

2018 Lorcher Schlossberg Riesling Eiswein, Weingut Mohr  
Rheingau, Deutschland  
43,-

Graham's 30 Years Tawny Port, W. & J. Graham's  
Porto, Portugal  
36,-

Coravin Weinbegleitung korrespondierend zu unserem Menü

5 Gänge 245,-  
ohne Echezeaux & Portwein

6 Gänge 294,-  
ohne Portwein

7 Gänge 330,-

2012 Siebeldingen „Im Sonnenschein“ Riesling GG, Weingut Ökonomierat Rebholz  
Pfalz, Deutschland  
31,-

2014 Blanco, Bodegas Remelluri  
Rioja, Spanien  
34,-

2008 Bürgstadter Centgrafenberg Frühburgunder „R“, Weingut Rudolf Fürst  
Franken, Deutschland  
24,-

2014 Caroline Pinot Noir, Weingut Schlossgut Diel  
Nahe, Deutschland  
36,-