

Menü Grands Produits

Handgetauchte, gebeizte Jakobsmuschel und Ossietra Caviar aus der Rhön,
Blumenkohl unterschiedlich zubereitet, geeiste Corailcreme,
Küstengewächse, rosa Grapefruit
enthält Schalen- und Krustentiere, Fisch, Soja, Milchprodukte

Geangelter Island Kabeljau
Filet, Essenz, Brandade, Rote Bete,
Meerrettich, Postelein
enthält Fisch, Milchprodukte, Sulfite, Gluten

Gebratener norwegischer Kaisergranat, Krustentierbisque
mit Pimenton de la vera, grüner Spargel aus Pertuis, weiße Bohnencreme,
Paprika, Yuzu und Haselnusscrunch
enthält Schalen- und Krustentiere, Milchprodukte, Sulfite, Nüsse

Brust und Confit von der Etouffée Taube,
Zweierlei Karotte, Kichererbsen vom Hof Bickert als Creme,
eingelegte Zitronenschale
enthält Sulfite, Milchprodukte, Sellerie, Gluten

Rücken und Geschmortes vom Lamm aus dem Naturpark Hoher Vogelsberg,
Olivenjus, Gartenerbsen, Artischocke,
Olivenpolenta, Minzöl
enthält Gluten, Sulfite

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 Taube 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

2015 Ried Heiligenstein Riesling ÖTW 1. Lage, Weingut Gobelsburg
Kamptal, Österreich

2015 Bourgogne, Domaine Leflaive
Burgund, Frankreich

2017 Unendlich Grüner Veltliner, Weingut F.X. Pichler
Wachau, Österreich

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

2012 Romanée-Saint-Vivant Marey Monge Grand Cru, Domaine Romanée-Conti
Burgund, Frankreich

2005 Kiedricher Gräfenberg Riesling Auslese, Weingut Robert Weil
Rheingau, Deutschland

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



Ethical Vegan Cuisine

Curry Blumenkohl mit Piquillo-Gel,
Radieschen, Mispel, Zitrusmarinade
und Wildkräutern
enthält Nüsse

Gebratener weißer Spargel aus Burggräfenrode,
Shiitake Bouillon, mild geräucherte Rote Beete,
Spinat
enthält Soja

Gewürzkarotte, Tandoori-Karottensud, Frühlingslauch,
Karottenkresse, Bickert`s Kichererbsen,
Macadamia Crunch
enthält Nüsse, Soja, Sellerie

Grüner Spargel aus Pertuis auf zwei Arten zubereitet,
Artischocke, Morchelraviolo,
Morcheljus
enthält Gluten, Sulfite

Lauchherzen aus dem Ofen,
junger Sellerie und Gartenerbsen mit Trüffeljus,
Haselnuss-Quinoa Crunch, Minzöl
enthält Nüsse, Sellerie, Sulfite

Rhabarber unterschiedlich verarbeitet
mit Vanille-Holunderblütencreme,
Sauerampferreis mit Pistazie und Salzmandelcrumble
enthält Sulfite, Nüsse, Gluten, Soja

Eingelegte Mango mit Kokosmousse, Sorbet von exotischen Früchten,
Kakaostreusel und Mango Lassi mit Minzöl
enthält Gluten, Sulfite, Soja

Menü

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

5-Gang Menü ohne Spargel und Mango
6-Gang Menü ohne Mango



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

2014 Oberhäuser Leistenberg Riesling Kabinett, Weingut Dönnhoff
Nahe, Deutschland
18,-

2014 Puligny-Montrachet Les Pucelles 1er Cru, Domaine Leflaive
Burgund, Frankreich
49,-

2018 Gewürztraminer Ambre, Domaine Trapet
Elsass, Frankreich
39,-

2011 Chambolle-Musigny, Domaine Georges Roumier
Burgund, Frankreich
59,-

2000 Château Lafleur-Petrus
Pomerol, Frankreich
98,-

2006 Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese, Weingut Joh. Jos. Prüm
Mosel, Deutschland
31,-

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

Coravin Weinbegleitung korrespondierend zu unserem Menü

5 Gänge 233,-
ohne Chambolle-Musigny & Portwein

6 Gänge 292,-
ohne Portwein

7 Gänge 328,-

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

2015 Blanco, Bodegas Remelluri
Rioja, Spanien
34,-

2011 Ihringer Winklerberg Spätburgunder GG, Weingut Dr. Heger
Baden, Deutschland
23,-

1998 Barbaresco Vigneto Staderi, Az. Agr. Spinetta S.S.
Piemont, Italien
34,-