

Menü Grands Produits

Snacks

Rote Beete Shot mit Himbeeressig und Meerrettichschaum
enthält Sulfite

Gebackene Kalbspraline mit Gewürzmayonnaise
enthält Ei, Gluten

Gefülltes, kleines Pizzakissen mit Odenwälder Handkäsecreme und Radieschensalat
enthält Gluten, Milchprodukte

Amuse Bouche

Handgetauchte norwegische Jakobsmuschel
mit geeister Corail Creme, rosa Grapefruit und Jakobsmuschelemulsion mit Lauchöl
enthält Fisch, Schalen- und Krustentiere, Gluten, Milchprodukte, Ei

Roh marinierter Hamachi
mit fruchtigem Curryeis, Dashi Marinade
Rhön Caviar und Kohlrabi
enthält Fisch, Gluten, Soja

Gebratener Carabinero mit Sesamcrunch
Krustentierbisque mit Limette und Zitronengras
Kürbispüree, Chutney von Quitte und Umeboshi
enthält Soja, Sulfite, Sesam

Cremiger Blattspinat mit schwarzem Perigord Trüffel
Schwarzwurzel, Haselnuss und Kichererbsen
enthält Nüsse, Sulfite

Étouffée Taube als Brust mit Gewürzlack und Praline
Portwein-Pfeffersauce, Chicorée, Gewürzkarotte
Nashi-Birne, Buchenpilzen und Preiselbeeren
enthält Sulfite

Zweierlei vom Wagyu Beef mit Pankokruste
Shisojus, Lauch aus dem Ofen, in Öl confierter Wetterauer Kartoffel
Treviso di Tardivo und Edelpilzragout
enthält Gluten, Sulfite, Soja

Pre Dessert

Eingelegte Litschi, rosé Champagner Granité und Feigenblatt-Minz-Espuma
enthält Gluten, Sulfite

Kreation von Bio Grand Cru Schokoladen
mit Kumquat und Kaffee-Eis
enthält Gluten, Nüsse, Milchprodukte

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

Petit Four

255,-
ohne Käseauswahl

265,-

245,-
ohne Étouffée Taube und
Käseauswahl

Schatzkammer Menü

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 **Menü** aus der Küche von **Andreas Krolik**. Selbstverständlich ausgeschenkt mit dem **Coravin System**.

2015 Ried Kammerner Gaisberg Riesling ÖTW 1. Lage Kamptal Reserve
Weingut Schloss Gobelsburg
Kamptal, Österreich

2012 Château Pape Clément
Grand Vin de Graves
Pessac-Léognan, Frankreich

1993 Le Haut-Lieu Vouvray Moelleux Première Trie
Domaine Huet
Loire, Frankreich

2000 Côte-Rôtie Cote Blonde
Domaine R. Rostaing
Rhône, Frankreich

2014 Grands Échézeaux Grand Cru
Domaine de la Romanée-Conti
Burgund, Frankreich

2013 Kiedricher Turmberg Riesling Auslese
Weingut Robert Weil
Rheingau, Deutschland

805,-

Menü ohne Käseauswahl bzw. ohne Ananas mit Schatzkammer-Weinen jeweils 0,1l

Ethical Vegan Cuisine

Snacks

Rote Beete Shot mit Himbeeressig und Meerrettichschaum
enthält Sulfite

Gebackene Olivenpolenta mit Tagetes Creme und Fingerlimes
enthält Soja

Gefülltes, kleines Pizzakissen mit Avocado creme und confierter Tomate
enthält Gluten

Amuse Bouche

Geschmorte weiße französische Zwiebel
mit Pilzen, knuspriger Kartoffel, Brunnenkresse und brauner Zwiebelmarinade
enthält Nüsse, Soja

Bunter Wintergemüsesalat
mit Vinaigrette von Wetterauer Linsen
und Meerrettichcreme
enthält Soja

Chicorée und Gewürzkarotte
in Yuzu-Kimchisud mit Nashi-Birne, Preiselbeeren
Sesamcrunch und Karottenkraut
enthält Soja, Sulfite

Cremiger Blattspinat mit schwarzem Perigord Trüffel
Schwarzwurzel, Haselnuss und Kichererbsen
enthält Nüsse, Sulfite

Sellerie, Treviso di Tardivo
und Grünkohl mit brauner Selleriejus
und geröstetem Quinoa
enthält Sellerie, Sulfite

In Rapsöl confierte Wetterauer Kartoffeln
und Lauch aus dem Ofen mit Balsamico-Schalottensauce
geräuchertem Paprikachutney, Kartoffelcreme und geröstetem Lauchöl
enthält Sulfite, Soja

Pre Dessert

Eingelegte Litschi, rosé Champagner Granité und Feigenblatt-Minz-Espuma
enthält Gluten, Sulfite

Vanillemousse mit Pistazie, Blutorangen
Lughurt-Eis und Salzpistazien-Crumble
enthält Nüsse, Gluten, Soja, Lupinen

Karamellierte Ananas mit Mousse und Ganache von Bio Grand Cru Schokolade
Kokos-Limonen-Kresse-Eis, Erdnusskrokant
und gebundenem Kokos-Limettensaft
enthält Gluten, Soja, Nüsse

Petit Four

255,-
ohne Ananas

265,-

245,-
ohne Sellerie
und Ananas

Coravin Weine

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.

2020 Scharzhof, Weingut Egon-Müller
Saar, Deutschland
28,-

2012 Château Pape Clément, Grand Vin de Graves
Pessac-Léognan, Frankreich
79,-

2017 Ried Loibenberg Grüner Veltliner Smaragd, Weingut F.X. Pichler
Wachau, Österreich
31,-

1999 Saint Joseph, Domaine François Villard
Rhône, Frankreich
39,-

1964 Château Lafite-Rothschild
Pauillac, Bordeaux, Frankreich
102,-

2018 Écharderie Coteaux-du-Layon Chaume 1er Cru, Domaine Belargus
Val de Loire, Frankreich
31,-

Graham's 20 Years Tawny Port, W. & J. Grahams
Porto, Portugal
19,-

Coravin Weinbegleitung korrespondierend zu unseren Menüs

310,-
ohne Portwein

329,-

271,-
ohne Saint Joseph
und Portwein

2015 Kastanienbusch Riesling VDP.GROSSE LAGE, Weingut Ökonomierat Rebholz
Pfalz, Deutschland
37,-

2020 BÒGGINA B, Petrolo
Toscana, Italien
36,-

2016 Merlot Reserve, Weingut Aldinger
Württemberg, Deutschland
29,-

2016 la nit de les garnatxes, Celler de Capcanes
Montsant, Spanien
24,-