

Grands Produits

Menü

Fingerfood

Spargelshot mit Fenchel, Holunderblüte und Paprika-Apfelweinschaum
enthält Sulfite

Gebackene Kalbspraline mit Gewürzmayonnaise

enthält Ei, Gluten

Gefülltes, kleines Pizzakissen mit Odenwälder

Handkäsecreme und Radieschensalat

enthält Gluten, Milchprodukte

Amuse Bouche

Geschmorte weiße französische Zwiebel mit Pilzen

knuspriger Kartoffel, Brunnenkresse

und brauner Zwiebelmarinade

enthält Nüsse, Soja

Roh mariniertes Sable Fisch, rote Curry Marinade

geeiste Lebercreme mit Rhön-Caviar

Sesamcrunch und Avocado

enthält Fisch, Soja, Sesam

Gebratener Carabinero mit Macadamia

weißer Spargel, Krustentierbisque

mit Zitronengras und Yuzu

enthält Soja, Sulfite, Sesam

Morchelraviolo in Morchelbouillon

Artischocken, Fava Bohnen

und Liebstöckel

enthält Nüsse, Sulfite

Étouffée Taube als Brust mit Gewürzlack und Praline

Portwein-Pfeffersauce, Chicorée, Gewürzkarotte

Buchenpilze und grüne Johannisbeeren

enthält Sulfite

Pfälzer Lamm als gebratener Rücken

und gebackenes Nackenconfit, Espelettejus

Frühlingsgemüse, Kichererbsencreme und Bärlauch-Öl

enthält Sulfite, Milchprodukte, Gluten

Pre Dessert

Eingelegte Bio Renette, rosé Champagner Granité

und Sauerampfer-Espuma

enthält Gluten, Sulfite

Marinierte Erdbeeren, Edelweiß Schokolade

Basilikum-Orangenblütensorbet

und Bretonischer Mürbteig

enthält Gluten, Nüsse, Milchprodukte

Auswahl gereifter Rohmilchkäse

von Maître Bernard Antony

enthält Milchprodukte, Nüsse, Gluten

Petit Four

245,-
ohne Étouffée Taube
und Käseauswahl

255,-
ohne
Käseauswahl

265,-

Menü mit Schatzkammer Weinen

Unsere Chef-Sommelière Alexandra Himmel präsentiert Ihnen aus unserem Weinkeller unsere Schatzkammer Offerte. Großartige Weine perfekt abgestimmt auf das Menü aus der Küche von Andreas Krolik. Selbstverständlich ausgeschenkt mit dem Coravin System.

2018 Riesling Monte Vacano
Weingut Robert Weil
Rheingau, Deutschland
0,1l 55 €

2012 Château Pape Clément
Grand Vin de Graves
Pessac-Léognan, Frankreich
0,1l 75 €

1993 Le Haut-Lieu Moelleux Première
Trie Vouvray, Domaine Huet
Loire, Frankreich
0,1l 70 €

1999 Bourgogne
Leroy
Burgund, Frankreich
0,1l 300 €

2003 Château Lafleur
Pomerol
Bordeaux, Frankreich
0,1l 145 €

2018 Wiltinger Braune Kupp Riesling
Spätlese, Weingut Egon-Müller
Mosel, Deutschland
0,1l 40 €

805,-
Menü ohne Käseauswahl mit
Schatzkammer-Weinen jeweils 0,1l

Ethical Vegan Cuisine

Menü

Fingerfood

Spargelshot mit Fenchel, Holunderblüte und Paprika-Apfelweinschaum
enthält Sulfite
Gebackene Olivenpolenta mit Trüffelcreme und Frühlinglauch
enthält Soja
Gefülltes, kleines Pizzakissen mit Tomate und Limequat
enthält Gluten, Soja

Amuse Bouche

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

Gebackener Gewürzblumenkohl
mit Mandeln, Oliven, Zitrone
und Mispelsauce
enthält Nüsse, Soja

Chicorée und Gewürzkarotte in Yuzu-Kimchisud
Nashi-Birne, grüne Johannisbeeren
Sesamcrunch und Karottenkraut
enthält Soja, Sulfite

Morchelraviolo in Morchelbouillon
Artischocken, Fava Bohnen
und Liebstöckel
enthält Nüsse, Sulfite

Sellerie aus dem Ofen mit grünem Spargel
Paprikachutney, braune Selleriejus
und gerösteter Quinoa
enthält Sellerie, Sulfite

Angebratener weißer Spargel und Spargelragout
Trüffelvelouté, Ofenkartoffeln, Erbsen
konfierte Honig-Kirschtomaten und Bärlauch
enthält Sulfite, Soja

Pre Dessert

Eingelegte Bio Renette, rosé Champagner Granité
und Sauerampfer-Espuma
enthält Gluten, Sulfite

Vanillemousse mit Pistazie, Rhabarber
„Joghurtsorbet“ und Salzpistazien-Crumble
enthält Nüsse, Gluten, Soja

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

Petit Four

245,-
ohne Sellerie
und Ananas

255,-
Ohne Ananas

265,-

Menü mit Schatzkammer Weinen

Unsere Chef-Sommelière Alexandra Himmel präsentiert Ihnen aus unserem Weinkeller unsere Schatzkammer Offerte. Großartige Weine perfekt abgestimmt auf das Menü aus der Küche von Andreas Krolík. Selbstverständlich ausgeschenkt mit dem Coravin System.

2018 Riesling Monte Vacano
Weingut Robert Weil
Rheingau, Deutschland
0,1l 55 €

2012 Château Pape Clément
Grand Vin de Graves
Pessac-Léognan, Frankreich
0,1l 75 €

1993 Le Haut-Lieu Moelleux Première
Trie Vouvray, Domaine Huet
Loire, Frankreich
0,1l 70 €

1999 Bourgogne
Leroy
Burgund, Frankreich
0,1l 300 €

2003 Château Lafleur
Pomerol
Bordeaux, Frankreich
0,1l 145 €

2018 Wiltinger Braune Kupp Riesling
Spätlese, Weingut Egon-Müller
Mosel, Deutschland
0,1l 40 €

805,-
Menü ohne Ananas mit
Schatzkammer-Weinen jeweils 0,1l

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.

2021 Scharzhof, Weingut Egon-Müller
Saar, Deutschland
28,-

2015 Château Valandraud Blanc
Bordeaux, Frankreich
47,-

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

2001 Cornas Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent Négociants
Rhône, Frankreich
48,-

1996 Barbaresco Asili di Barbaresco, Az. Agr. Falletto di Bruno Giacosa
Piemont, Italien
74,-

2017 Quarts de Chaume Grand Cru, Domaine des Baumard
Val de Loire, Frankreich
46,-

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

Coravin Weinbegleitung korrespondierend zu unseren Menüs

274,-
ohne Portwein

310,-

226,-
ohne Cornas
und Portwein

2017 „Ganz Horn“ Riesling VDP.GROSSE LAGE, Weingut Ökonomierat Rebholz
Pfalz, Deutschland
31,-

2020 BÒGGINA B, Petrolo
Toscana, Italien
36,-

2021 Lemberger Fellbacher Lämmeler GG, Weingut Aldinger
Württemberg, Deutschland
29,-

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