

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 Black Cod, 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

Glasieretes und gebackenes Kalbsbries
mit Schalottenjus, Kohlrabi, Karottentatar
Pfifferlinge und Mispel
enthält Sulfite, Milchprodukte/Laktose

Pfälzer Lamm als gebratener Rücken
und gebackenes Nackenconfit, Espelettejus
Frühlingsgemüse, Kichererbsencreme und Bärlauch-Öl
enthält Sulfite, Milchprodukte, Gluten

Pre Dessert

Marinierte Brombeeren, 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 Kalbsbries 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

Karotten und gelbe Beete mit Ingwer-Karottensud

Gewürztagetes-Karottenkraut-Creme

Macadamia Sesam Crunch

enthält Soja, Sulfite, Sesam

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

Marinierte Brombeeren, 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