

Gourmet Compact

Menü Grands Produits

Amuse Bouche

Saiblingstatar mit Fenchel-Orangensauce
Fenchelkrautsorbet, Gurke, Dillöl
enthält Fisch, Nüsse, Soja

Vorspeisen

Roh mariniertes Black Cod, rote Curry
Marinade, geeiste Lebercreme
mit Rhön-Caviar, Sesamcrunch und Avocado
enthält Fisch, Soja, Sesam

Gebratener Kaisergranat mit Macadamia
Krustentierbisque mit Kaffirlimette, Yuzuchutney
und zweierlei vom Blumenkohl
enthält Soja, Sulfite, Nüsse, Milchprodukte

Edelpilzraviolo in Edelpilzbouillon
mit Bohnen, Kürbis, Pilzcreme
und Kürbiskernöl
enthält Nüsse, Sulfite

Hauptspeise

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

Gebratene Tranche und gebackene Praline
vom Allgäuer Weiderind, Trüffelsauce
rote Zwiebelmarmelade, Sommerbeete
mit ungestopfter Gänseleber und Maiscreme
enthält Sulfite, Milchprodukte, Gluten

Dessert

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

3-Gang Menü 175,-
(ohne Weinbegleitung)
mit Weinbegleitung 280,-
(ausgewählte Weine von Sommelière Alexandra Himmel)

Das 3-Gang Menü besteht aus Amuse Bouche, einer Vorspeise
einer Hauptspeise, einem Dessert und Petit Four

Ethical Vegan Cuisine

Amuse Bouche

Auberginentatar mit Fenchel-Orangensauce
Fenchelkrautsorbet, Gurke, Dillöl
enthält Nüsse, Soja

Vorspeisen

Marinierte Sommertomaten, Avocado, Tomaten-
Wassermelonensorbet und gebundener Saft aus
den Kräutern der Frankfurter grünen Sauce
enthält Gluten, Senf, Soja

Karotten und gelbe Beete mit
Ingwer-Karottensud, Macadamia Sesam Crunch
Gewürztagetes-Karottenkraut-Creme
enthält Soja, Sulfite, Sesam

Edelpilzraviolo in Edelpilzbouillon
mit Bohnen, Kürbis, Pilzcreme
und Kürbiskernöl
enthält Nüsse, Sulfite

Hauptspeise

Geschmorte Aubergine
mit Piquillo-Shisojus
Piemonteser Haselnuss und Zucchini
enthält Sellerie, Sulfite

Spitzkohl auf zwei Arten zubereitet
Trüffelsauce, Mais
Sommerbeete, Maiscreme
und Sauerteigbrotrunch
enthält Sulfite, Soja

Dessert

Vanillecreme mit Pistazie
Himbeeren, „Joghurtsorbet“
und Salzpistazien Crumble
enthält Nüsse, Gluten, Soja

Mousse und Eis von der sizilianischen Zitrone
mit Mango, Gianduja Ganache
und Passionsfruchtsauce
enthält Gluten, Soja, Nüsse

Petit Four

4-Gang Menü 195,-
(ohne Weinbegleitung)
mit Weinbegleitung 340,-
(ausgewählte Weine von Sommelière Alexandra Himmel)

Das 4-Gang Menü besteht aus Amuse Bouche, zwei Vorspeisen
einer Hauptspeise, einem Dessert und Petit Four