

Grands Produits

Menü

Fingerfood

Gemüseshot mit Holunderblütenessig und Paprika-Apfelweinschaum
enthält Sellerie, Sulfite
Gebackene Edelfischpraline mit Gewürzmayonnaise
enthält Ei, Soja, Gluten
Mild geräucherte Gebirgsforelle, Forellen Kaviar
frischer Meerrettich und gepickelte Schalotte
enthält Fisch, Gluten, Soja

Amuse Bouche

Tatar vom Black Cod mit Fenchelsauce
Fenchelkrautsorbet, Gurke und Dillöl
enthält Fisch, Nüsse, Soja

Roh marinierter Ora Königslachs
mit Ossietra Rhön-Caviar, grünem Bohnensaft
Petersilienwurzel und Austernkrauteis mit Sesam
enthält Fisch, Soja, Milchprodukte/Laktose, Sesam

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

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

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

Pre Dessert

Eingelegte Trauben, Rosé Champagner Granité
und Sauerampfer Espuma
enthält Gluten, Sulfite

Mit Fenchelhonig marinierte Feige, Edelweiß Schokolade
Joghurteis mit Zitronenthymian
Mürbeteigcrumble und Feigensauce
enthält Gluten, Nüsse, Sulfite, 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.

2016 Riesling
Ganz Horn Im Sonnenschein GG
Weingut Ökonomierat Rebholz
Pfalz, Deutschland 0,1l 40 €

2018 Bourgogne
Domaine Leroy
Burgund, Frankreich
0,1l 115 €

1993 Le Haut-Lieu Moelleux
Première Trie, Domaine Huet
Vouvray Loire, Frankreich
0,1l 75 €

2012 Romanée St.-Vivant
Marey-Monge, Grand Cru
Domaine de la Romanée-Conti
Burgund, Frankreich 0,1l 285 €

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

2017 Wiltinger Braune Kupp Riesling
Auslese, Weingut Egon Müller
Mosel, Deutschland
0,1l 90 €

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

Ethical Vegan Cuisine

Menü

Fingerfood

Gemüseshot mit Holunderblütenessig und Paprika-Apfelweinschaum
enthält Sellerie, Sulfite
Gebackene Polenta mit getrockneter Tomate
Limequat und Frühlingslauch
enthält Soja
Mini Tartelette mit Bärlauchpesto, weiße Bohnencreme
Salzzitronen Chutney
enthält Nüsse, Gluten

Amuse Bouche

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

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

Gewürztagetes-Karottenkraut-Creme
Macadamia Sesam Crunch
enthält Soja, Sulfite, Sesam

Edelpilzraviolo in Edelpilzbouillon

mit Bohnen, Kürbis, Pilzcreme
und Kürbiskernöl
enthält Nüsse, Sulfite

Geschmorte Aubergine

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

Spitzkohl auf zwei Arten zubereitet

Trüffelsauce, Mais, Sommerbeete
Maiscreme und Sauerteigbrotcrunch
enthält Sulfite, Soja

Pre Dessert

Eingelegte Trauben, Rosé Champagner Granité
und Sauerampfer Espuma
enthält Gluten, Sulfite

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

245,-
ohne Aubergine
und Zitronendessert

255,-
Ohne Zitronen-
dessert

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.

2016 Riesling

Ganz Horn Im Sonnenschein GG
Weingut Ökonomierat Rebholz
Pfalz, Deutschland 0,1l 40 €

2018 Bourgogne

Domaine Leroy
Burgund, Frankreich
0,1l 115 €

1993 Le Haut-Lieu Moelleux

Première Trie, Domaine Huet
Vouvray Loire, Frankreich
0,1l 75 €

2012 Romanée St.-Vivant

Marey-Monge, Grand Cru
Domaine de la Romanée-Conti
Burgund, Frankreich 0,1l 285 €

2003 Château Lafleur

Pomerol
Bordeaux, Frankreich
0,1l 145 €

2017 Wiltinger Braune Kupp Riesling

Auslese, Weingut Egon Müller
Mosel, Deutschland
0,1l 90 €

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