

## Gourmet Compact

### Menü Grands Produits

#### *Amuse Bouche*

Tatar vom geräucherten Gebirgssaibling mit Fenchelsauce  
Fenchelkrautsorbet, Gurke und Dillöl  
enthält Fisch, Gluten, Soja

#### Vorspeisen

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

Gebratene, handgetauchte norwegische  
Jakobsmuschel mit Macadamia Crunch  
auf Chicorée-Yuzuchutney, Muschel Nage  
mit Kaffir Limette, zweierlei vom Blumenkohl  
und mariniertes Spitzkohl  
enthält Soja, Sulfite, Nüsse, Schalen und Krustentiere

Mille feuille von Blattspinat, Steinpilzen  
und Sellerie mit Röstgemüsejus  
Maiscreme und Haselnuss  
enthält Nüsse, Sellerie, Sulfite

#### Hauptspeise

In Burgunder geschmortes Ochsenbäckchen  
mit getrüffelter Rotwein-Schalottensauce  
Paprikachutney, Lauch aus dem Ofen  
Creme von Wetterauer Kartoffeln  
Liebstöckel und Röstzwiebeln  
enthält Sulfite

Rehrücken mit Gewürzlack glasiert  
und gebackene Rehpraline mit ungestopfter  
Entenleber, Wacholderjus, Wirsing, Rote Beete  
Maronenpüree und Preiselbeeren  
enthält Sulfite, Milchprodukte, Gluten

#### Dessert

Bio Grand Cru Schokolade mit Haselnuss  
als Ganache und Creme  
mit Mandarine und Joghurteis  
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 Valerie Poulter)

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

### Ethical Vegan Cuisine

#### *Amuse Bouche*

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

#### Vorspeisen

Wintergemüsesalat  
mit Sanddorn-Orangenmarinade  
Petersilienwurzelcreme und Meerrettich  
enthält Gluten, Senf, Soja

Spicy mariniertes Spitzkohl und Kürbis  
in verschiedenen Zubereitungen  
Ingwer-Karottensud  
und Macadamia-Kaffirlimettencrunch  
enthält Soja, Sulfite, Sesam

Mille feuille von Blattspinat, Steinpilzen  
und Sellerie mit Röstgemüsejus  
Maiscreme und Haselnuss  
enthält Nüsse, Sellerie, Sulfite

#### Hauptspeise

Wetterauer Kartoffel gebraten,  
als Creme und Chips  
mit Balsamico-Schalottensauce  
Ofenlauch, Nori Algenconfit  
und Liebstöckel  
enthält Soja, Sulfite

Cremige Fregola Sarda Pasta  
mit Treviso di Tardivo  
schwarzem Wintertrüffel, Feldsalat  
und knusprigem Topinambur  
enthält Sulfite, Gluten

#### Dessert

Interpretation der Tarte Tatin von Bio Renetten  
mit Karamellsauce, Vanillecreme, Pecannuss  
Crumble und Sorbet von der Sternrenette  
enthält Soja, Nüsse, Gluten

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 Valerie Poulter)

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