

## Grands Produits

### Menü

#### **Fingerfood**

Gemüseshot mit Holunderblütenessig und Paprika-Apfelweinschaum  
enthält Sellerie, Sulfite

Gebackene Edelfischpraline mit Gewürzmayonnaise

enthält Ei, Soja, Gluten, Fisch, Schalen und Krustentiere

Kleines Pizzakissen gefüllt mit Handkäsecreme und Radieschen

enthält Gluten, Laktose/Milchprodukte

#### **Amuse Bouche**

Tatar vom geräucherten Gebirgssaibling mit Fenchelsauce

Fenchelkrautsorbet, Gurke und Dillöl

enthält Fisch, Gluten, Soja

Roh marinierter Ora Königslachs

mit Ossietra Rhön-Caviar, grünem 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 marinierter Spitzkohl

enthält Soja, Sulfite, Nüsse, Schalen und Krustentiere, Milchprodukte/Laktose

Mille feuille von Blattspinat, Steinpilzen und Sellerie  
mit Röstgemüsejus, Maiscreme

und Haselnuss

enthält Nüsse, Sellerie, Sulfite

In Burgunder geschmortes Ochsenbäckchen mit

getrüffelter Rotwein-Schalottensauce, Paprikachutney

Lauch aus dem Ofen, Creme von Wetterauer Kartoffeln

Liebstockel 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

#### **Pre Dessert**

Pink Grapefruit, Rose Champagner Granité

und Sauerampfer Espuma

enthält Gluten, Sulfite

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**

245,-

ohne Ochsenbäckchen  
und Käseauswahl

255,-

ohne  
Käseauswahl

265,-

805,-

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

### Menü mit Schatzkammer Weinen

*Unsere Sommelière Valerie Poulter*

*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 €

**2012** Château Pape Clément

Péssac-Léognan

Bordeaux, Frankreich

0,1l 95 €

**1993** Le Haut-Lieu Moelleux

Première Trie, Domaine Huet

Vouvray, Loire, Frankreich

0,1l 75 €

**1993** Clos de la Roche Grand Cru

Vieilles Vignes

Domaine Ponsot

Burgund, Frankreich 0,1l 115 €

**1997** Château Cheval Blanc

1<sup>er</sup> Grand Cru Classé

St. Émilion, Bordeaux, Frankreich

0,1l 240 €

**1985** Oxydatifs, Vin doux naturel

Weingut Mas Amiel

Roussillon, Frankreich

0,1l 55 €

## Ethical Vegan Cuisine

### Menü

#### **Fingerfood**

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

#### **Amuse Bouche**

Fenchel-Gemüsetartar mit Fenchelsauce  
Fenchelkrautsorbet, Gurke und Dillöl  
enthält Nüsse, Soja

#### **Wintergemüsesalat**

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

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

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

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

#### **Pre Dessert**

Pink Grapefruit, Rose Champagner Granité  
und Sauerampfer Espuma  
enthält Gluten, Sulfite

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**

245,-  
ohne Kartoffel  
und Zitronendessert

255,-  
Ohne Zitronen-  
dessert

265,-

### Menü mit Schatzkammer Weinen

*Unsere Sommelière Valerie Poulter  
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 €

**2012 Château Pape Clément**  
Péssac-Léognan  
Bordeaux, Frankreich  
0,1l 95 €

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

**1993 Clos de la Roche Grand Cru**  
Vieilles Vignes  
Domaine Ponsot  
Burgund, Frankreich 0,1l 115 €

**1997 Château Cheval Blanc**  
1<sup>er</sup> Grand Cru Classé  
St. Émilion, Bordeaux, Frankreich  
0,1l 240 €

**1985 Oxydatifs, Vin doux naturel**  
Weingut Mas Amiel  
Roussillon, Frankreich  
0,1l 55 €

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