

Casual Lunch

Apéro

Grüner Gemüseshot mit Orangenblütenschaum

Crème von Bio Gänseleber in Kohlrabi-Trüffelgelee mit eingelegter Johannisbeere
enthält Laktose/Milchprodukte, Gluten

Kleines Pizzakissen gefüllt mit Handkäsecreme und Radieschen
enthält Gluten, Milchprodukte

Vorspeise

Törtchen von gekochten Langostinoscherenfleisch mit Krustentier-Eis
Blumenkohlcreme, Tomatenponzu, Rettich

Borretsch und Austernblätter

enthält Krustentiere, Milchprodukte, Soja, Gluten

Zwischengericht

Bretonischer Loup de Mer und Norwegische Jakobsmuschel
mit mediterraner Safransauce, grünem Spargel

und Auberginen-Norialgen-Tatar

enthält Fisch, Schalen und Krustentiere, Milchprodukte, Soja, Sulfite

Hauptspeise

Tranche vom Pfälzer Lammrücken mit Bärlauch-Olivenkruste
gebackene Lammpraline, Piquillojus, Kohlrabi, Frühlingslauch

mild geräucherte Crème von Wetterauer Kichererbsen, Röstzwiebel und Bärlauchöl

enthält Sulfite, Milchprodukte, Gluten

Dessert

Bio Grand Cru Schokolade
in Texturen mit Joghurt

enthält Gluten, Milchprodukte, Nüsse

Pralinen

3-Gang Menü 115,- (ohne Zwischengericht)

4-Gang Menü 135,-

mit Weinbegleitung 210,-
(ausgewählte Weine von Sommelière Valerie Poulter)

mit Weinbegleitung 240,-
(ausgewählte Weine von Sommelière Valerie Poulter)

Casual Green Lunch

Apéro

Grüner Gemüseshot mit Orangenblütenschaum

Kleines Pizzakissen gefüllt mit Olivencreme und Paprikachutney
enthält Gluten, Sulfite, Soja

Mini Tartelette mit Bärlauchpesto, weiße Bohnencreme und Salzzitronen Chutney
enthält Gluten

Vorspeise

Salat von weißem Spargel, Radieschen und Honig Kirschtomaten
mit Saft von den Kräutern der Frankfurter Grünen Sauce

Chips von Wetterauer Kartoffeln, Kresse und Frisée Spitzen
enthält Gluten, Soja

Zwischengericht

Gefüllte Mairübchen Scheiben mit Gewürzkarottencreme
Yuzu-Karottensud, fermentierte Yuzu

Sesam-Reiscrunch, Karottenkraut und Ingweröl
enthält Sulfite, Nüsse, Soja

Hauptspeise

Glasierte Artischocken und junge Erbsen
mit Trüffelsauce, Kohlrabi
Trevisano und Limequat
enthält Sulfite

Dessert

Rhabarber und Vanillecreme
mit Tonkabohne, Salzpistazien Streusel
und Gewürztagetes-Eis
enthält Gluten, Soja, Nüsse, Sulfite

Pralinen

3-Gang Menü 115,- (ohne Zwischengericht)

mit Weinbegleitung 210,-
(ausgewählte Weine von Sommelière Valerie Poulter)

4-Gang Menü 135,-

mit Weinbegleitung 240,-
(ausgewählte Weine von Sommelière Valerie Poulter)

