

## Grands Produits

### Menü

#### *Fingerfood*

Grüner Gemüseshot mit Orangenblütenschaum

Gebackene Kalbspraline mit Gewürzmayonnaise

enthält Ei, Soja, Gluten

Kleines Pizzakissen gefüllt mit Handkäsecreme und Radieschen

enthält Gluten, Laktose/Milchprodukte

#### *Amuse Bouche*

Tandoori Blumenkohl, Rucola

Mispelsauce und Paprikadrops

enthält Gluten, Nüsse, Soja

Roh marinierter Ora Königslachs

mit Ossietra Rhön-Caviar, Kumquat Marinade

Petersilienwurzel und Austernkrauteis mit Sesam

enthält Fisch, Soja, Milchprodukte/Laktose, Sesam

Gebratener Carabinero mit Yuzu

und Macadamia-Reiscrunch, Krustentierbisque

mit mildem Thaicurry, weißem Spargel

und Gartenerbsen

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

Morchelraviolo mit Morchelbouillon

grünem Spargel, Maiscreme, Vogelmierle

und Haselnuss

enthält Nüsse, Sellerie, Sulfite

Étouffée Taube als gebratene Brust

mit Gewürzlack und Taubenpraline

Kirschbalsam-Pfefferjus, Chicorée und Gewürzkarotte

enthält Gluten, Sulfite

Pfälzer Lammrücken mit Bärlauchkruste

und confierter Lammnacke, Piquillojus, Kohlrabi

Frühlingslauch, Creme von Wetterauer Kichererbsen

Röstzwiebel und Bärlauchöl

enthält Gluten, Sulfite, Milchprodukte/Laktose

#### *Pre Dessert*

Eingelegte Pink Grapefruit, Rosé Champagner Granité

und Espuma von Taunus Fichtensprossen

enthält Gluten, Sulfite

Bio Grand Cru Schokolade

in Texturen mit Joghurt

enthält Gluten, Milchprodukte, Nüsse

Auswahl gereifter Rohmilchkäse

von Maître Bernard Antony

enthält Milchprodukte, Nüsse, Gluten

#### *Pralinen*

245,-

ohne Étouffée Taube  
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.*

2018 Riesling

Ganz Horn GG

Weingut Ökonomierat Rebholz

Pfalz, Deutschland 0,1l 37 €

2020 Chassagne-Montrachet

Premier Cru Cailleret

Domaine Colin-Morey

Burgund, Frankreich

0,1l 65 €

1993 Le Haut-Lieu Moelleux

Première Trie, Domaine Huet

Vouvray, Loire, Frankreich

0,1l 75 €

2000 Hommage à Jacques Perrin

Châteauneuf-du-Pape

Château de Beaucastel

Rhône, Frankreich 0,1l 69 €

1997 Château Lafite-Rothschild

Pauillac, Bordeaux, Frankreich

0,1l 301 €

2017 Ratafia de Champagne

Weingut Egly-Ouriet

Champagne, Frankreich

0,1l 34 €

## Ethical Vegan Cuisine

### Menü

#### **Fingerfood**

Grüner Gemüseshot mit Orangenblütenschaum

Gebackene Polenta mit getrockneter Tomate

Fingerlimes und Frühlingslauch

enthält Soja

Mini Tartelette mit Bärlauchpesto, weiße Bohnencreme

und Salzzitronen Chutney

enthält Nüsse, Gluten

#### **Amuse Bouche**

Tandoori Blumenkohl, Rucola

Mispelsauce und Paprikadrops

enthält Gluten, Nüsse, Soja

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

Gefüllte Mairübchen Scheiben

mit Gewürzkarottencreme, Yuzu-Karottensud

fermentierte Yuzu und Sesam-Reiscrunch

enthält Soja, Sulfite, Nüsse, Sesam

Morchelraviolo mit Morchelbouillon

grünem Spargel, Maiscreme, Vogelmiere

und Haselnuss

enthält Nüsse, Sellerie, Sulfite

Gebackene Kichererbsenpraline auf Auberginenconfit

Nori Alge mit Piquillo-Shisojus, Ofenlauch

und Paprikachutney

enthält Soja, Sulfite

Glasierte Artischocken und junge Erbsen

mit Trüffelsauce, Kohlrabi, Trevisano

und Limequat

enthält Sulfite

#### **Pre Dessert**

Eingelegte Pink Grapefruit, Rosé Champagner Granité

und Espuma von Taunus Fichtensprossen

enthält Gluten, Sulfite

Rhabarber, Vanillecreme mit Tonkabohne

Salzpistazien Streusel

und Gewürztagetes Eis

enthält Soja, Nüsse, Gluten

Karamellisierte Ananas und Mango

mit Schokoladenganache, Kokoswasser mit Limette

Sorbet von exotischen Früchten und Kokos Crumble

enthält Gluten, Soja, Nüsse

#### **Pralinen**

245,-

ohne Kichererbsenpraline  
und Ananasdessert

255,-

Ohne Ananas-  
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 Krolík. Selbstverständlich ausgedient mit dem Coravin System.*

2018 Riesling

Ganz Horn GG

Weingut Ökonomierat Rebholz

Pfalz, Deutschland 0,1l 37 €

2020 Chassagne-Montrachet

Premier Cru Cailleret

Domaine Colin-Morey

Burgund, Frankreich 0,1l 65 €

1993 Le Haut-Lieu Moelleux

Première Trie, Domaine Huet

Vouvray, Loire, Frankreich

0,1l 75 €

2000 Hommage à Jacques Perrin

Châteauneuf-du-Pape

Château de Beaucastel

Rhône, Frankreich 0,1l 69 €

1997 Château Lafite-Rothschild

Pauillac, Bordeaux, Frankreich

0,1l 301 €

2017 Ratafia de Champagne

Weingut Egly-Ouriet

Champagne, Frankreich

0,1l 34 €

805,-

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