

Grands Produits

Menü

Fingerfood

Grüner Gemüseshot mit Orangenblütenschaum

Rinderpraline 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 marinierte Gelbschwanz-Königsmakrele
mit Ossietra Rhön-Caviar, Tomaten-Ingwerponzu
Avocadocreme mit Wasabi, Rettichröllchen
Honig-Kirschtomaten und Eis von Küstengewächsen
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, Vogelmieri
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 Lammnacken, 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 Käseaus-
wahl

265,-

Menü mit Schatzkammer Weinen

Unsere Sommelière Valerie Poulter präsentierte 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 €

2021 Meursault
Premier Cru Goutte d`Or
Domaine Lucien Le Moine
Burgund, Frankreich
0,1l 79 €

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

2004 Hommage á Jacques Perrin
Châteauneuf-du-Pape
Château de Beaucastel
Rhône, Frankreich 0,1l 67 €

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 Käseauswahl
mit Schatzkammer-Weinen jeweils 0,1l

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 ausgeschenkt mit dem Coravin System.

2018 Riesling

Ganz Horn GG

Weingut Ökonomierat Rebholz

Pfalz, Deutschland 0,1l 37 €

2021 Meursault

Premier Cru Goutte d'Or

Domaine Lucien Le Moine

Burgund, Frankreich

0,1l 79 €

1993 Le Haut-Lieu Moelleux

Première Trie, Domaine Huet

Vouvray, Loire, Frankreich

0,1l 75 €

2004 Hommage à Jacques Perrin

Châteauneuf-du-Pape

Château de Beaucastel

Rhône, Frankreich 0,1l 67 €

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