

## Casual Lunch

### *Apéro*

Grüner Gemüseshot mit Orangenblütenschaum

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

Kleines Pizzakissen gefüllt mit Handkäsecreme und Radieschen  
enthält Gluten, Milchprodukte

### **Vorspeise**

Tatar vom bayerischen Weiderind mit Piquillo-Gelee  
Eis von ungestopfter Gänseleber und Don-Bocarte-Anchovis  
Gurkenrelisch und Senfcreme  
enthält Fisch, Milchprodukte, Soja, Gluten

### **Zwischengericht**

Geangelter Steinköhler mit Kräuterkruste  
Champagnersauce, Zitronenspinat  
Paprika-Auberginenconfit und Kichererbsencreme  
enthält Fisch, Schalen und Krustentiere, Milchprodukte, Soja, Sulfite

### **Hauptspeise**

Gebratenes Kalbsfilet und Kalbsbries  
getrüffelte Morchelsauce, Blumenkohlcreme  
geschmorte Karotte und Morchelconfit  
enthält Sulfite, Milchprodukte, Gluten

### **Dessert**

Bio Grand Cru Schokolade  
in Texturen mit Joghurt und karamellisierter Ananas  
enthält Gluten, Milchprodukte, Nüsse

### *Pralinen*

3-Gang Menü 115,- (ohne Zwischengericht)

4-Gang Menü 135,-

mit Weinbegleitung 190,-  
(ausgewählte Weine von Sommelière Valerie Poulter)

mit Weinbegleitung 234,-  
(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**

Fregola-Sarda-Pasta mit Trüffelsauce  
Morcheln, Erbsen, Frühlingslauch

und Artischockenchips  
enthält Sulfite, Gluten

### **Dessert**

Marinierter Rhabarber und Erdbeeren  
Vanillecreme mit Tonkabohne

Salzpistazien Streusel und Gewürztagetes Eis  
enthält Gluten, Soja, Nüsse, Sulfite

### *Prallnen*

3-Gang Menü 115,- (ohne Zwischengericht)

4-Gang Menü 135,-

mit Weinbegleitung 190,-  
(ausgewählte Weine von Sommelière Valerie Poulter)

mit Weinbegleitung 234,-  
(ausgewählte Weine von Sommelière Valerie Poulter)

