

Gourmet Compact

Menü Grands Produits

Amuse Bouche

Marinierte Gurken mit Tonburi, Dillsauce, Mispel
Senfcreme und Espuma von wildem Fenchelkraut
enthält Gluten, Nüsse, Soja, Senf

Vorspeisen

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, Vogelmier
und Haselnuss
enthält Nüsse, Sellerie, Sulfite

Hauptspeise

Glasiertes Kalbsbries
getrüffeltes Bries-Velouté, Blumenkohl
Kapuzinerkresse, Pfifferlinge
Aprikose und Mandel
enthält Gluten, Sulfite, Milchprodukte/Laktose, Nüsse

Pfälzer Lammrücken mit Bärlauchkruste
und confierter Lammnacken, Piquillojus, Kohlrabi
Frühlingslauch, Creme von Wetterauer
Kichererbsen, Röstzwiebel und Bärlauchöl
enthält Gluten, Sulfite, Milchprodukte/Laktose

Dessert

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

Auswahl gereifter Rohmilchkäse
von Maître Bernard Antony
enthält Milchprodukte, Nüsse, Gluten

Pralinen

3-Gang Menü 175,-
(ohne Weinbegleitung)
mit Weinbegleitung 280,-
(ausgewählte Weine von Sommelière Valerie Poulter)

Das 3-Gang Menü besteht aus Amuse Bouche, einer Vorspeise
einer Hauptspeise, einem Dessert und Pralinen

Ethical Vegan Cuisine

Amuse Bouche

Marinierte Gurken mit Tonburi, Dillsauce, Mispel
Senfcreme und Espuma vom wilden Fenchelkraut
enthält Gluten, Nüsse, Soja, Senf

Vorspeisen

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

Gebackene Kichererbsenpraline
auf Auberginenconfit
Nori Alge mit Piquillo-Shisojus Ofenlauch und
Paprikachutney
enthält Soja, Sulfite

Hauptspeise

Morchelraviolo mit Morchelbouillon
grünem Spargel, Maiscreme, Vogelmier
und Haselnuss
enthält Nüsse, Sellerie, Sulfite

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

Dessert

Marinierter Rhabarber und Erdbeeren
Vanillecreme mit Tonkabohne
Salzpistazien Streusel und Gewürztagetes Eis
enthält Gluten, Soja, Nüsse

Karamellierte Ananas und Mango
mit Schokoladenganache, Kokoswasser mit Limette
Sorbet von exotischen Früchten
und Kokos Crumble
enthält Gluten, Soja, Nüsse

Pralinen

4-Gang Menü 195,-
(ohne Weinbegleitung)
mit Weinbegleitung 340,-
(ausgewählte Weine von Sommelière Valerie Poulter)

Das 4-Gang Menü besteht aus Amuse Bouche, zwei Vorspeisen
einer Hauptspeise, einem Dessert und Pralinen