

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

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

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, Vogelmiere
und Haselnuss
enthält Nüsse, Sellerie, Sulfite

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

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 Glasiertes Kalbsbries
und Käseauswahl

255,-
ohne Käseauswahl

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 Krolik. Selbstverständlich ausgeschenkt mit dem Coravin System.

2019 Riesling
Monte Vacano
Weingut Robert Weil
Rheingau, Deutschland 0,1l 59 €

2021 Ornellaia Bianco
Tenuta dell'Ornellaia
Bolgheri, Toskana, Italien
0,1l 97 €

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

2020 Pierredon
Châteauneuf-du-Pape
Domaine Rotem & Mounir Saouma
Rhône, Frankreich 0,1l 63 €

2011 Château Margaux
Margaux, Bordeaux, Frankreich
0,1l 209 €

1985 Vin Doux Naturel Oxydatifs
Weingut Mas Amiel
Roussillon, Frankreich
0,1l 55 €

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

Marinierte Gurken mit Tonburi, Dillsauce, Mispel

Senfcreme und Espuma von wildem Fenchelkraut

enthält Gluten, Nüsse, Soja, Senf

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

und Limequat

enthält Sulfite

Pre Dessert

Eingelegte Pink Grapefruit, Rosé Champagner Granité

und Espuma von Taunus Fichtensprossen

enthält Gluten, Sulfite

Marinierter Rhabarber und Erdbeeren

Vanillecreme mit Tonkabohne

Salzpistazien Streusel und Gewürztagetes Eis

Enthält Gluten, Soja, Nüsse

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,-

805,-

Menü ohne Ananasdessert
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 Krolík. Selbstverständlich ausgeschenkt mit dem Coravin System.

2019 Riesling

Monte Vacano

Weingut Robert Weil

Rheingau, Deutschland 0,1l 59 €

2021 Ornellaia Bianco

Tenuta dell'Ornellaia

Bolgheri, Toskana, Italien

0,1l 97 €

1993 Le Haut-Lieu Moelleux

Première Trie, Domaine Huet

Vouvray, Loire, Frankreich

0,1l 75 €

2020 Pierredon

Châteauneuf-du-Pape

Domaine Rotem & Mounir Saouma

Rhône, Frankreich 0,1l 63 €

2011 Château Margaux

Margaux, Bordeaux, Frankreich

0,1l 209 €

1985 Vin Doux Naturel Oxydatifs

Weingut Mas Amiel

Roussillon, Frankreich

0,1l 55 €