

Casual Lunch

Apéro

Spargel-Orangenblütenshot mit Paprika-Apfelweinschaum
enthält Sulfite

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

Roh marinierter Ora Königslachs
mit Ossietra Rhön-Caviar, Tomaten-Ingwerponzu
Avocado-creme mit Wasabi, Rettichröllchen
Honig-Kirschtomaten und Eis von Küstengewächsen
enthält Fisch, Soja, Milchprodukte/Laktose, Sesam, Gluten

Zwischengericht

Gebratener Bretonischer Steinbutt mit Schalottenbutter und Garnelenraviolo
Krustentierbisque mit mildem Thaicurry
grünem Spargel und Artischocke
enthält Fisch, Schalen und Krustentiere, Milchprodukte, Soja, Sulfite

Hauptspeise

Bayrisches Rinderfilet mit Markkruste und Ochsenbäckchen
Trüffelsauce, Mairübchen, Erbsen, Sommer Bete
Crème von Wetterauer Kartoffel und ungestopfter Gänseleber
enthält Sulfite, Milchprodukte, Gluten

Dessert

Marinierter Rhabarber und Schneider's Bio Erdbeeren
Vanillecreme mit Tonkabohne
Salzpistazien Streusel und Gewürztagetes Eis
enthält Gluten, Soja, Nüsse, Sulfite

Pralinen

3-Gang Menü 125,- (ohne Zwischengericht)

4-Gang Menü 145,-

mit Weinbegleitung 200,-
(ausgewählte Weine von Sommelière Valerie Poulter)

mit Weinbegleitung 245,-
(ausgewählte Weine von Sommelière Valerie Poulter)

Casual Green Lunch

Apéro

Spargel-Orangenblütenshot mit Paprika-Apfelweinschaum
enthält Sulfite

Tatar von der Sommer Bete auf Sauerteig Crouton mit Trüffelcreme
enthält Gluten, Soja

Mini Tartelette mit Bärlauchpesto, weiße Bohnencreme und Salzzitronen Chutney
enthält Gluten

Vorspeise

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

Zwischengericht

Zweierlei von jungem Sellerie
Ackerbohnen mit „Schinken“, Australischer Wintertrüffel
Waldpilzbouillon, Sellerie-Kartoffelcrunch und Liebstöckelöl
enthält Sulfite, Nüsse, Soja

Hauptspeise

Glasierte Artischocken
und Gartenerbsen mit Balsamico-Schalottensauce
Kohlrabi und Limequat
enthält Sulfite, Gluten, Soja

Dessert

Bio Grand Cru Schokolade
in Texturen und marinierte Kirschen
mit Haselnusskern
enthält Gluten, Nüsse

Pralinen

3-Gang Menü 125,- (ohne Zwischengericht)

4-Gang Menü 145,-

mit Weinbegleitung 200,-
(ausgewählte Weine von Sommelière Valerie Poulter)

mit Weinbegleitung 245,-
(ausgewählte Weine von Sommelière Valerie Poulter)

