

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, Ingwerponzu
Avocado-creme mit Wasabi, Rettichröllchen
Karottenperlen und Eis von Küstengewächsen
enthält Fisch, Soja, Milchprodukte/Laktose, Sesam

Gebratener Norwegischer Kaisergranat
mit Yuzu und Macadamia-Reiscrunch
Krustentierbisque, gebratener Fenchel
und warmer Fenchel-Paprikasalat
enthält Schalen und Krustentiere, Laktose/Milchprodukte, Nüsse, Sulfite

Junger Sellerie aus dem Ofen
mit Australischem Wintertrüffel
Waldpilzbouillon, Fava-Bohnen mit „Schinken“
getrübte Selleriecreme und Liebstöckelöl
enthält Nüsse, Sellerie, Sulfite

Hauptspeise

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

Onglet und geschmortes Short Rib
vom Black Angus Prime Beef, Olivenjus
Tomaten-Oliven-Marmelade, Perlzwiebeln
und Zweierlei von der Wetterauer Kartoffel
enthält Gluten, Sulfite

Dessert

Marinierte Himbeeren und Rhabarber
Vanillecreme mit Tonkabohne
Salzpistazien Streusel und Gewürztagetes Eis
enthält Gluten, Soja, Nüsse

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

Pralinen

3-Gang Menü 185,-
(ohne Weinbegleitung)
mit Weinbegleitung 290,-
(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

Gefüllte Tomate mit Borretsch-Sauerampfersorbet
weißem Tomatenschaum und marinierte bunte
Sommertomaten mit Avocado in gebundenem Saft
von den sieben Frankfurter Grüne Sauce Kräutern
enthält Gluten, Soja

Gefüllte Mairübchen Scheiben
mit Gewürzkarottencreme, Yuzu-Karottensud
fermentierte Yuzu, Sesam-Reiscrunch
Karottenkraut und Ingweröl
enthält Soja, Sulfite, Nüsse, Sesam

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

Hauptspeise

Junger Sellerie aus dem Ofen
mit Australischem Wintertrüffel
Waldpilzbouillon, Fava-Bohnen mit „Schinken“
getrübte Selleriecreme und Liebstöckelöl
enthält Sellerie, Sulfite, Nüsse

Glasierte Artischocken und junge Erbsen
mit Balsamico-Schalottensauce, Kohlrabi
Limequat und Minzöl
enthält Sulfite

Dessert

Marinierte Himbeeren und Rhabarber
Vanillecreme mit Tonkabohne
Salzpistazien Streusel und Gewürztagetes Eis
enthält Gluten, Soja, Nüsse

Bio Grand Cru Schokolade in Texturen
und eingelegten Herzkirschen
mit karamellisiertem Haselnusskern
enthält Gluten, Soja, Nüsse

Pralinen

4-Gang Menü 205,-
(ohne Weinbegleitung)
mit Weinbegleitung 350,-
(ausgewählte Weine von Sommelière Valerie Poulter)

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