

## Casual Lunch

### *Apéro*

Spargel-Orangenblütenshot mit Paprika-Apfelweinschaum  
enthält Sulfite

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

Mini Tartelette mit Odenwälder Handkäsecreme, Radieschen, Apfel und Kresse  
enthält Gluten, Laktose/Milchprodukte

### **Vorspeise**

Tatar vom Bayrischen Weiderind mit Piquillogelee  
Eis von Jahrgangsanchovis und ungestopfter Gänseleber  
Gurkenrelish und Senfcreme  
enthält Fisch, Soja, Milchprodukte/Laktose, Gluten

### **Zwischengericht**

Gebratener Bretonischer Steinbutt  
mit Bärlauchkruste und Garnelenraviolo  
mediterrane Fischsauce, gebratener Fenchel und Fenchelsalat  
enthält Fisch, Schalen und Krustentiere, Milchprodukte, Soja, Sulfite

### **Hauptspeise**

Filet und gebackene Praline vom Kalb  
Olivensauce, Sellerie aus dem Ofen  
Bohnen mit Salzzitrone und Pilzconfit  
enthält Sulfite, Milchprodukte, Gluten

### **Dessert**

Marinierter Rhabarber und Himbeeren  
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**

Gefüllte Amela Tomate  
mit Borretsch-Sauerampfersorbet und marinierte bunte Tomaten  
in gebundenem Saft von den Frankfurter Grüne Sauce Kräutern  
enthält Gluten, Nüsse, Soja, Senf

### **Zwischengericht**

Zweierlei von jungem Sellerie  
Ackerbohnen mit „Schinken“, Australischer Wintertrüffel  
Waldpilzbouillon und Liebstocköl  
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 Ockstädter Kirschen  
mit Haselnuskern  
enthält Gluten, Soja, Nüsse

### *Pralinen*

3-Gang Menü 125,- (ohne Zwischengericht)

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

4-Gang Menü 145,-

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

