

Grands Produits

Menü

Fingerfood

Spargel-Orangenblütenshot mit Paprika-Apfelweinschaum
enthält Sulfite

Rinderpraline mit Gewürzmayonnaise
enthält Ei, Soja, Gluten

Mini Tartelette mit Odenwälder Handkäsecreme
Radieschen, Apfel und Kresse
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, 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“
getrüffeltes Selleriecreme und Liebstöckelöl
enthält Sellerie, Sulfite

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

Pre Dessert

Eingelegte Pink Grapefruit, Rosé Champagner Granité
und Espuma von Taunus Fichtensprossen
enthält Gluten, Sulfite

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

255,-
ohne Glasiertes Kalbsbries
und Käseauswahl

265,-
ohne Käseauswahl

275,-

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 €

2015 Riesling Auslese
Wiltinger Braune Kupp
Weingut Egon Müller
Mosel, Deutschland

815,-
Menü ohne Käseauswahl
mit Schatzkammer-Weinen jeweils 0,1l

Ethical Vegan Cuisine

Menü

Fingerfood

Spargel-Orangenblütenshot mit Paprika-Apfelweinschaum
enthält Sulfite
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

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

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

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

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

Pre Dessert

Eingelegte Pink Grapefruit, Rosé Champagner Granité
und Espuma von Taunus Fichtensprossen
enthält Gluten, Sulfite

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

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

Pralinen

255,-
ohne Kichererbsenpraline
und Schokoladendessert

265,-
Ohne Schoko-
ladendessert

275,-

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 €

2015 Riesling Auslese
Wiltinger Braune Kupp
Weingut Egon Müller
Mosel, Deutschland
0,1l 65 €

815,-
Menü ohne Schokoladendessert
mit Schatzkammer-Weinen jeweils 0,1l