

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 von der Gelbschwanz-Königsmakrele mit Piquillogelee
fruchtigem Curryeis, Ingwer-Ponzu, Rhön-Caviar auf Gurke
mit Tonburi, Rettich und Austernkraut
enthält Fisch, Soja, Milchprodukte, 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 Bayrischen Rind
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

Chip von Wetterauer Kartoffeln mit Creme von geröstetem Lauch und Bergamotte Chutney
enthält Soja

Mini Tartelette mit Sommer Bete-Apfel-Tatar und Meerrettichcreme
enthält Gluten, Soja

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

Geschmorte glasierte Aubergine
mit Shisojus, Paprika, Ofenlauch
Artischocke und Pfifferlingen
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)

