

Casual Lunch

Apéro

Warmer Shot von Wetterauer Kichererbsen und Linsen – mild spicy
enthält Nüsse

Creme 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 Bayerischen Weiderind mit Piquillo-Gelee
Eis von ungestopfter Gänseleber und Jahrgangsanchovis
Gurken Relish und Senfcreme
enthält Fisch, Senf, Soja, Milchprodukte/Laktose

Zwischengericht

Skreifilet und Medaillon vom Hummer mit Macadamiacrunch
Krustentierbisque mit Kaffir-Limette
Blumenkohl und Blattspinat
enthält Fisch, Schalen und Krustentiere, Milchprodukte, Sulfite, Nüsse

Hauptspeise

Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Trüffelsauce
grüner Spargel von der Loire, Gewürzkarottencreme
gefüllte Morchel und Röstzwiebelcrunch
enthält Gluten, Sulfite, Laktose/Milchprodukte

Dessert

Karamellisierte Ananas und marinierte Mango
mit Mousse und Ganache von Bio Grand Cru Schokolade
exotisches Früchtesorbet und gebundenes Kokos-Limettenwasser
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)

Casual Green Lunch

Apéro

Warmer Shot von Wetterauer Kichererbsen und Linsen – mild spicy
enthält Nüsse

Chip von Wetterauer Kartoffeln mit Olivencreme, Nori Alge, Limequat und Paprika
enthält Soja

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

Vorspeise

Allerlei von Mairübchen und Radieschen mit Holunderblütenessig
gewürzte Macadamiacreme, Mispel
Senfkörner und Arganöl von Familie Amjahad
enthält Soja, Gluten, Nüsse

Zwischengericht

Gefüllte Morchel, Miso-Sellerie und grüner Spargel von der Loire
mit Morchelbouillon und Kräuterschaum
enthält Sellerie, Sulfite, Soja

Hauptspeise

Weißer Spargel aus dem Rheinland
mit Tofuschinken, Trüffelsauce, Erbsen
und Zweierlei von der Wetterauer Kartoffel
enthält Sulfite, Soja, Gluten

Dessert

Marinierter Rhabarber und Vanillecreme mit Tonkabohne
mit Salzpistazien Crumble, Eis von Taunus Fichtensprossen
und gebundener Rhabarbersaft mit Ingwer
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)