



Grands Produits

Handgetauchte Jakobsmuschel, Rhön-Caviar, Kaisergranat, Spitzmorchel, Grüner Loire Spargel, Trüffel, Bio Edelschwein, Pfälzer Lamm

Fingerfood

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

Edelfischpraline mit Gewürzmayonnaise
enthält Ei, Soja, Gluten, Fisch, Schalen und Krustentiere

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

Amuse Bouche

Marinierter Fenchel mit Espuma von wildem Fenchelkraut, Honig-Kirschtomaten
Avocado, knuspriger Buchweizen und Basilikumöl
enthält Soja

Vorspeise

Tatar von der handgetauchten norwegischen Jakobsmuschel mit Austernkraut, Rhön-Caviar
rosa Grapefruit, geeiste Corailcreme und Jakobsmuschel Emulsion
enthält Fisch, Schalen und Krustentiere, Soja, Milchprodukte/Laktose

Heilbuttfilet und norwegischer Kaisergranat mit Macadamia-Reiscrunch
Krustentierbisque mit Kaffir-Limette, Blattspinat und Blumenkohl mit Yuzu Kosho
enthält Fisch, Milchprodukte/Laktose, Nüsse, Sulfite

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

Hauptspeise

Glasiertes Schulterstück vom Bio Edelschwein aus Junkershausen mit Thymian-Senfkörnerjus
Gewürzkarotte, Frühlingszwiebel und Sesam-Röstzwiebelcrunch
enthält Gluten, Sulfite, Senf, Sesam

Pfälzer Lammrücken mit Oliven-Kräuterkruste und kleine Lamm-Ballotine
Piquillosauce, Paprika, Bohnen und gebackene Wetterauer Kartoffel mit Bärlauchcreme
enthält Gluten, Sulfite, Milchprodukte/Laktose

Pre Dessert

Eingelegte Zitrusfrüchte, Rosé Champagner Granité und Sauerampfer Espuma
enthält Gluten, Sulfite

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

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

Pralinen

3-Gang Menü

200,-
Amuse Bouche
Vorspeise
Hauptspeise
Dessert
Pralinen
mit Coravin-
Weinbegleitung:
Dönnhoff
Boudier
Steinberg
258,-

4-Gang Menü

220,-
Amuse Bouche
Zwei Vorspeisen
Hauptspeise
Dessert
Pralinen
mit Coravin-
Weinbegleitung:
Dönnhoff
Cachat
Boudier
Steinberg
302,-

5-Gang Menü

270,-
ohne
Bio Edelschwein
und Käseauswahl
mit Coravin-
Weinbegleitung:
Ohne Pape-Clément
und Weil
385,-

6-Gang Menü

280,-
ohne
Käseauswahl
mit Coravin-
Weinbegleitung:
Ohne Weil
444,-

7-Gang Menü

290,-
mit Coravin-
Weinbegleitung:
Alle Weine
483,-



Ethical Vegan Cuisine

Arganöl von Familie Amjahad, Wetterauer Gemüse, Spitzmorchel, Grüner Loir Spargel, Artischocken, Trüffel

Fingerfood

- 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 Rote Bete-Apfel-Tatar und Meerrettichcreme
enthält Gluten, Soja

Amuse Bouche

- Marinierter Fenchel mit Espuma von wildem Fenchelkraut, Honig-Kirschtomaten
Avocado, knuspriger Buchweizen und Basilikumöl
enthält Soja

Vorspeise

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

- Blattspinat mit Yuzu
Ingwer und Blumenkohl, fruchtige Currysauce und Haselnuss-Crunch
enthält Soja, Sulfite, Nüsse, Sesam

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

Hauptspeise

- Wetterauer Kartoffel und Lauch aus dem Ofen mit Salzzitronenjus
Kichererbsenpüree, frischer Meerrettich, Schnittlauch und Tofuschinken
enthält Soja, Sulfite

- Artischockenboden gefüllt mit Erbsen und Treviso di Tardivo
Trüffelsauce, Artischockencreme und Minzöl
enthält Sulfite, Soja, Gluten

Pre Dessert

- Eingelegte Zitrusfrüchte, Rosé Champagner Granité und Sauerampfer Espuma
enthält Gluten, Sulfite

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

- Eingelegter 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

- 200,-
- Amuse Bouche
- Vorspeise
- Hauptspeise
- Dessert
- Pralinen
- mit Coravin-Weinbegleitung:
Dönnhoff
Boudier
Steinberg
258,-

4-Gang Menü

- 220,-
- Amuse Bouche
- Zwei Vorspeisen
- Hauptspeise
- Dessert
- Pralinen
- mit Coravin-Weinbegleitung:
Dönnhoff
Cachat
Boudier
Steinberg
302,-

5-Gang Menü

- 255,-
- ohne Wetterauer
Kartoffel
und Rhabarber
- mit Coravin-Weinbegleitung:
Ohne Pape-Clément
und Weil
370,-

6-Gang Menü

- 265,-
- ohne Rhabarber
- mit Coravin-Weinbegleitung:
Ohne Weil
429,-

7-Gang Menü

- 275,-
- mit Coravin-Weinbegleitung:
Alle Weine
468,-

