

## Casual Lunch

### *Apéro*

Grüner Gemüse Shot mit Paprika-Apfelweinschaum  
enthält Sellerie, 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**

Black Cod als Tatar und gebläut  
Rhön-Caviar, Mairübchen-Radieschensalat  
Wasabicreme und Borretsch Eis  
enthält Fisch, Senf, Soja, Milchprodukte/Laktose

### **Zwischengericht**

Saint-Pierre-Filet und norwegische Jakobsmuschel mit Haselnusscrunch  
Muschelvelouté mit Safran, Erbsen und Blumenkohl  
enthält Fisch, Schalen und Krustentiere, Milchprodukte, Sulfite, Nüsse

### **Hauptspeise**

Rosa gebratenes Kalbsfilet  
Trüffelsauce, grüner Spargel von der Loire  
Gewürzkarotte und Morchelraviolo  
enthält Gluten, Sulfite, Laktose/Milchprodukte

### **Dessert**

Variation von Bio Grand Cru Schokolade, Ananassorbet  
und Kokoswasser mit Minze  
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*

Grüner Gemüse Shot mit Paprika-Apfelweinschaum  
enthält Sellerie, Sulfite

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**

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

### **Zwischengericht**

Griesheimer Spargel und Wetterauer Kartoffel, Sauce nach Art „Béarnaise“  
Trüffeljus, Erbsen, Frühlingzwiebel und Tofuschinken  
enthält Sulfite, Soja, Gluten

### **Hauptspeise**

Morchelraviolo und Miso-Sellerie  
Morchelbouillon, Bohnen  
Selleriecreme und Kräuterschaum  
enthält Sellerie, Sulfite, Soja

### **Dessert**

Rhabarber und Erdbeeren  
Vanillecreme mit Tonkabohne und Salzpistazien Crumble  
Eis von Taunus Fichtensprossen und gebundener Rhabarbersaft mit Ingwer  
enthält Gluten, Soja, Nüsse

### *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)

