

## Grands Produits

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

### Fingerfood

Grüner Gemüse Shot mit Paprika-Apfelweinschaum

enthält Sellerie, Sulfite

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

Bretonisches Steinbuttfilet mit Schalottenbutter gratiniert

Champagner Beurre Blanc, angebratener Griesheimer Spargel und Erbsen

enthält Fisch, Milchprodukte/Laktose, Nüsse, Sulfite

Morchelraviolo, 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, Frühlingzwiebel 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 Mispeln, Rosé Champagner Granité und Sauerampfer Espuma

enthält Gluten, Sulfite

### Dessert

Rhabarber und Erdbeeren, Vanillecreme mit Tonkabohne und Salzpistazien Crumble

Eis von Taunus Fichtensprossen und gebundener Rhabarbersaft mit Ingwer

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:

Pichler

Mas Martinet

Steinberg

282,-

#### 4-Gang Menü

220,-

Amuse Bouche

Zwei Vorspeisen

Hauptspeise

Dessert

Pralinen

mit Coravin-

Weinbegleitung:

Pichler

Cachat-Occidant

Mas Martinet

Steinberg

326,-

#### 5-Gang Menü

270,-

ohne

Bio Edelschwein

und Käseauswahl

mit Coravin-

Weinbegleitung:

Ohne Castello di Ama

und Weil

395,-

#### 6-Gang Menü

280,-

ohne

Käseauswahl

mit Coravin-

Weinbegleitung:

Ohne Weil

445,-

#### 7-Gang Menü

290,-

mit Coravin-

Weinbegleitung:

Alle Weine

491,-

## Ethical Vegan Cuisine

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

### **Fingerfood**

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 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

Morchelraviolo, Miso-Sellerie und grüner Spargel von der Loire mit Morchelbouillon und Kräuterschaum

enthält Sellerie, Sulfite, Soja

### **Hauptspeise**

Griesheimer Spargel und Wetterauer Kartoffel, Sauce nach Art „Béarnaise“

Trüffeljus, Erbsen, Frühlingszwiebel und Tofuschinken

enthält Soja, Sulfite, Gluten

Artischockenboden gefüllt mit Bohnen und Paprikachutney

Piquillo-Salzzitronenjus, Artischockencreme, Oliven und Bärlauchöl

enthält Sulfite, Soja, Gluten

### **Pre Dessert**

Eingelegte Mispeln, Rosé Champagner Granité und Sauerampfer Espuma

enthält Gluten, Sulfite

### **Dessert**

Rhabarber und Erdbeeren, Vanillecreme mit Tonkabohne und Salzpistazien Crumble

Eis von Taunus Fichtensprossen und gebundener Rhabarbersaft mit Ingwer

enthält Gluten, Soja, Nüsse

Mousse, Ganache und Chantilly von Bio Grand Cru Schokolade

Ananassorbet und Kokoswasser mit Minze

enthält Gluten, Soja, Nüsse

### **Pralinen**

#### **3-Gang Menü**

200,-

Amuse Bouche

Vorspeise

Hauptspeise

Dessert

Pralinen

mit Coravin-

Weinbegleitung:

Pichler

Mas Martinet

Steinberg

282,-

#### **4-Gang Menü**

220,-

Amuse Bouche

Zwei Vorspeisen

Hauptspeise

Dessert

Pralinen

mit Coravin-

Weinbegleitung:

Pichler

Cachat-Occquidant

Mas Martinet

Steinberg

326,-

#### **5-Gang Menü**

255,-

ohne Spargel

und Schokolade

mit Coravin-

Weinbegleitung:

Ohne Castello di Ama

und Weil

380,-

#### **6-Gang Menü**

265,-

ohne Schokolade

mit Coravin-

Weinbegleitung:

Ohne Weil

430,-

#### **7-Gang Menü**

275,-

mit Coravin-

Weinbegleitung:

Alle Weine

476,-

