

## 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**

Roh marinierter Hiramasa Kingfisch in zwei Variationen mit Ingwer-Limonenvinaigrette  
Wasabicingreme, Apfel-Radieschensalat und fruchtiges Curry-Eis mit Yuzu  
enthält Fisch, Soja, Milchprodukte/Laktose

### **Zwischengericht**

Filet vom geangelten Island Kabeljau mit Schalottenbutter gratiniert  
Champagner Beurre Blanc, angebratener weißer Griesheimer Spargel und Erbsen  
enthält Fisch, Schalen und Krustentiere, Milchprodukte, Sulfite, Nüsse

### **Hauptspeise**

Bayerisches Rinderfilet mit Kräuterkruste und gebackene Short Rib Praline  
Piquillosauce, glasierte Artischocke, Artischockencreme  
Frühlingslauch und Paprika-Tomatenchutney  
enthält Gluten, Sulfite, Laktose/Milchprodukte

### **Dessert**

Bio Grand Cru Schokolade, Herzkirschen mit Haselnusskern  
Kirschsauce und helles Kaffee-Eis  
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**

Amela Tomate, Fenchelsalat und Honig-Kirschtomaten, Espuma von wildem Fenchelkraut  
Tomatenvinaigrette und knuspriger Buchweizen  
enthält Soja

### **Zwischengericht**

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

### **Hauptspeise**

Edelpilzraviolo und Miso-Kohlrabi  
Edelpilzbouillon, Bohnen  
Selleriecreme und Kräuterschaum  
enthält Sellerie, Sulfite, Soja

### **Dessert**

Rhabarber und Erdbeeren  
Vanillecreme mit Tonkabohne und Salzpistazien Crumble  
Basilikum-Pistazien-Eis 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)

