

Grands Produits

Handgetauchte Jakobsmuschel, Rhön-Caviar, Kaisergranat, Edelpilze, 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

Edelpilzraviolo, Miso-Kohlrabi und grüner Spargel von der Loire mit Edelpilzbouillon 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 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

Monasterio

Steinberg

279,-

4-Gang Menü

220,-

Amuse Bouche

Zwei Vorspeisen

Hauptspeise

Dessert

Pralinen

mit Coravin-

Weinbegleitung:

Pichler

Cachat-Occidant

Monasterio

Steinberg

303,-

5-Gang Menü

270,-

ohne

Bio Edelschwein

und Käseauswahl

mit Coravin-

Weinbegleitung:

Ohne Dugat

und Weil

392,-

6-Gang Menü

280,-

ohne

Käseauswahl

mit Coravin-

Weinbegleitung:

Ohne Weil

469,-

7-Gang Menü

290,-

mit Coravin-

Weinbegleitung:

Alle Weine

515,-

Ethical Vegan Cuisine

Arganöl von Familie Amjahad, Wetterauer Gemüse, Edelpilze, 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

Edelpilzraviolo, Miso-Kohlrabi und grüner Spargel von der Loire mit Edelpilzbouillon 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

Monasterio

Steinberg

279,-

4-Gang Menü

220,-

Amuse Bouche

Zwei Vorspeisen

Hauptspeise

Dessert

Pralinen

mit Coravin-

Weinbegleitung:

Pichler

Cachat-Occidant

Monasterio

Steinberg

303,-

5-Gang Menü

255,-

ohne Spargel

und Schokolade

mit Coravin-

Weinbegleitung:

Ohne Dugat

und Weil

377,-

6-Gang Menü

265,-

ohne Schokolade

mit Coravin-

Weinbegleitung:

Ohne Weil

454,-

7-Gang Menü

275,-

mit Coravin-

Weinbegleitung:

Alle Weine

500,-

