

Casual Lunch

Apéro

Grüner Gemüse Shot mit Paprika-Apfelweinschaum
enthält Sellerie, Sulfite

Creme 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

Tatar vom Bayrischen Weiderind, Piquillogelee
Eis von ungestopfter Gänseleber und Don Bocarte Anchovis, Gurken Relish und Senfcreme
enthält Soja, Senf, Milchprodukte/Laktose

Zwischengericht

Filet vom Heilbutt mit Schalottenbutter gratiniert, Champagner Beurre Blanc
Blattspinat mit Limette, Sommer Bete und mild geräucherte Kartoffel Brandade
enthält Fisch, Milchprodukte, Sulfite

Hauptspeise

Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Kräuterkruste und gebackene Short Rib Praline
Trüffelsauce, Bohnen, Creme von Wetterauer Kichererbsen und Pilztapenade
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 und marinierte Tomatenstücke in Tomaten-Wassermelonen Gazpacho
weißer Tomatenschaum, Kapern, grüne Mandel und Liebstöckel
enthält Soja, Gluten, Nüsse

Zwischengericht

Gewürzkarotte verschieden zubereitet und gelbe Bete, Karottensud mit Yuzu
gerösteter Buchweizen, Yuzugel und Arganöl von Familie Amjahad
enthält Soja, Nüsse, Sulfite

Hauptspeise

Artischockenboden gefüllt mit Bohnen und Wetterauer Kichererbsen
Piquillo-Salzzitronenjus, Artischockencreme, Tofuschinken, Oliven und Zitronenöl
enthält Sellerie, Sulfite, Soja

Dessert

Marinierte Himbeeren
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)

mit Weinbegleitung 200,-
(ausgewählte Weine von Sommelière Valerie Poulter)

4-Gang Menü 145,-

mit Weinbegleitung 245,-
(ausgewählte Weine von Sommelière Valerie Poulter)