



Grands Produits

Bretonischer Hummer, Rhön-Caviar, Steinbutt, Edelpilze, Wagyu Rind, Australischer Wintertrüffel, Bayerisches Kalbsfilet

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, Senf

Amuse Bouche

Gurken-Mairübchen-Salat mit Salzzitrone und gerösteten Bucheckern
marinierte Gurkensegmente, Mispel-Fenchelsauce und Borretsch-Gurkensorbet
enthält Soja, Gluten, Nüsse, Senf

Vorspeise

Zweierlei vom Bretonischen Hummer, Rhön-Caviar, Krustentiermarinade mit Orangenöl
Krustentier-Eis und Austernkraut
enthält Fisch, Schalen- und Krustentiere, Soja, Milchprodukte/Laktose

Filet vom Wildfang Steinbutt mit Schalottenbutter gratiniert, Champagner Beurre Blanc
Blattspinat mit Limette, Sommer Bete und mild geräucherte Kartoffel-Brandade
enthält Fisch, Milchprodukte/Laktose, Nüsse, Sulfite

Edelpilzraviolo, Pilzbouillon, gegrillter Romanasalat, Kohlrabi
Pfifferlinge, Haselnuss und Kräuterschaum
enthält Sellerie, Sulfite, Soja

Hauptspeise

Glasiertes Short Rib Stück vom Wagyu Rind, Piquillosauce, Wetterauer Kichererbsen
mit Paprika-Tomaten-Chutney Lauchzwiebel und Röstzwiebelcrunch mit Sesam
enthält Gluten, Sulfite, Sesam

Rosa gebratenes Bayerisches Kalbsfilet mit Markkruste, Trüffelsauce, Bohnen
Zucchini gefüllt mit weißer Bohnencreme und gebackene Polenta
enthält Gluten, Sulfite, Milchprodukte/Laktose, Sellerie

Pre Dessert

Eingelegte Aprikosen, Rosé Champagner Granité und Sauerampfer Espuma
enthält Gluten, Sulfite

Dessert

Marinierte Himbeeren, Vanillecreme mit Tonkabohne und Salzpistazien Crumble
Eis von Taunus Fichtensprossen und Pistazie, 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:
Wittmann
San Guido
Steinberg
279,-

4-Gang Menü

220,-
Amuse Bouche
Zwei Vorspeisen
Hauptspeise
Dessert
Pralinen
mit Coravin-Weinbegleitung:
Wittmann
Cachat-Occuidant
San Guido
Steinberg
303,-

5-Gang Menü

270,-
ohne Short Rib
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

Amela Tomate, Arganöl von Familie Amjahad, Wetterauer Gemüse, Edelpilze, Artischocken, Australischer Wintertrüffel

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

- Gurken-Mairübchen-Salat mit Salzzitrone und gerösteten Bucheckern
marinierte Gurkensegmente, Mispel-Fenchelsauce und Borretsch-Gurkensorbet
enthält Soja, Gluten, Nüsse, Senf

Vorspeise

- Amela Tomate und marinierte Tomatenstücke in Tomaten-Wassermelonen Gazpacho
weißer Tomatenschaum, Kapern, grüne Mandel und Liebstöckel
enthält Soja, Gluten, Nüsse

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

- Edelpilzraviolo, Pilzbouillon, gegrillter Romanasalat, Kohlrabi
Pfifferlinge, Haselnuss und Kräuterschaum
enthält Sellerie, Sulfite, Soja

Hauptspeise

- Gebackene Wetterauer Trüffel-Kartoffel, Sauce nach Art „Béarnaise“
Trüffeljus und Lauchzwiebel
enthält Soja, Sulfite

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

Pre Dessert

- Eingelegte Aprikosen, Rosé Champagner Granité und Sauerampfer Espuma
enthält Gluten, Sulfite

Dessert

- Marinierte Himbeeren, Vanillecreme mit Tonkabohne und Salzpistazien Crumble
Eis von Taunus Fichtensprossen und Pistazie, gebundener Rhabarbersaft mit Ingwer
enthält Gluten, Soja, Nüsse

- Ockstädter Kirschen gefüllt mit karamellisierter Haselnuss, Schokoladencreme
Kirschsorbet, helles Kaffee-Eis und Kirsch-Shisosaft
enthält Gluten, Soja, Nüsse

Pralinen

3-Gang Menü

- 200,-
- Amuse Bouche
- Vorspeise
- Hauptspeise
- Dessert
- Pralinen
- mit Coravin-Weinbegleitung: Wittmann San Guido Steinberg
- 279,-

4-Gang Menü

- 220,-
- Amuse Bouche
- Zwei Vorspeisen
- Hauptspeise
- Dessert
- Pralinen
- mit Coravin-Weinbegleitung: Wittmann Cachat-Ocquidant San Guido Steinberg
- 303,-

5-Gang Menü

- 255,-
- ohne Kartoffel und Kirschen
- mit Coravin-Weinbegleitung: Ohne Dugat und Weil
- 377,-

6-Gang Menü

- 265,-
- ohne Kirschen
- mit Coravin-Weinbegleitung: Ohne Weil
- 454,-

7-Gang Menü

- 275,-
- mit Coravin-Weinbegleitung: Alle Weine
- 500,-

