

Andreas Kroliks Klassiker

Genießen Sie die Signature Dishes unseres Executive Chefs Andreas Krolik à la carte oder als Menü.
Alternativ können Sie Ihr Menü um einen Klassiker ergänzen –
als zusätzlichen Gang oder gegen einen Aufpreis als Alternative zu einem anderen Gang.

Vorspeise

Tatar vom Vogelsberger Wagyu Rind mit Piquillogelee
Eis von ungestopfter Gänseleber und Jahrgangsanchovis
Senfcreme und Gurkenrelish

enthält Fisch, Gluten, Soja, Milchprodukte/Laktose, Senf

à la carte 58,-

Aufpreis im Menü 12,-

2022 Riesling Kirchenstück Großes Gewächs, Weingut Battenfeld-Spanier, Rheinhessen,
Deutschland
0,1l 21,-

Zwischengang

Gebratene Gamba Roja – Königin der Gambas mit Macadamia-Sesam Crunch
Krustentierbisque mit Kaffirlimette, Zweierlei vom Blumenkohl und Yuzugel

enthält Fisch, Schalen- und Krustentiere, Milchprodukte/Laktose, Nüsse, Sulfite

à la carte 89,-

Aufpreis im Menü 38,-

2022 Pinot Blanc Satzenberg Monopol, Weingut Alte Grafschaft, Franken, Deutschland
0,1l 24,-

Hauptgang

Witzigmanns Kalbsbries Rumohr, neu interpretiert
Glasiertes Herzstück vom Kalbsbries, gebratene ungestopfte Gänseleber
rosa gebratenes Kalbsfilet, Périgord Trüffel Sauce, Bohnen und Blätterteig

enthält Gluten, Sellerie, Sulfite, Laktose/Milchprodukte

à la carte 82,-

Aufpreis im Menü 28,-

2015 Monteverro, Toskana, Italien
0,1l 64,-

Dessert

Tarte Tatin Lafleur
Creme Chantilly mit Tahiti Vanille, Karamellsauce
Sorbet von Schneiders Bio Ananas-Renette und Pekanuss Crumble

enthält Gluten, Soja, Nüsse

à la carte 30,-

Aufpreis im Menü 8,-

2012 Riesling Braune Kupp Spätlese, Weingut Egon Müller, Mosel, Deutschland
0,1l 35,-

3-Gang Klassiker Menü

(mit Zwischengang als Hauptgang + 10,-)

165,-

mit Lafleur-Weinbegleitung 280,-

4-Gang Klassiker Menü

250,-

mit Lafleur-Weinbegleitung 390,-