

Genießen Sie unser besonderes Gourmeterlebnis mit den fabelhaften Kreationen unseres 2 Sternekochs Andreas Krolik und dazu eine erlesene Auswahl unserer besten Weine von Chef Sommelière Alexandra Himmel.

Champagner Billecart Salmon  
Brut Rosé (0,1l)

2015 Kastanienbusch Riesling GG  
Weingut Ökonomierat Rebholz  
Pfalz, Deutschland (0,1l)

2015 Ried Heiligenstein 1.ÖTW Riesling Reserve  
Weingut Schloss Gobelsburg  
Kamptal, Österreich (0,1l)

1998 Hermitage La Chapelle,  
Domaine Paul Jaboulet Aîné, Rhône, Frankreich (0,1l)

1996 Hermitage La Chapelle,  
Domaine Paul Jaboulet Aîné, Rhône, Frankreich (0,1l)

Graham's 30 Years Tawny Port  
W. & J. Graham's, Douro  
Jeroboam (0,05l)

## Midweek-Quick-Gourmet Menü Grands Produits

### Snacks

Rote Beete Shot mit Himbeeressig und Meerrettichschaum  
Gebackene Kalbspraline mit Gewürzmayonnaise  
Gefülltes Pizzakissen mit Odenwälder Handkäsecreme und Radieschensalat

### Amuse Bouche

Handgetauchte norwegische Jakobsmuschel  
mit geeister Corail Creme, rosa Grapefruit und Jakobsmuschelemulsion  
mit Lauchöl

Gebratener Carabinero mit Sesamcrunch  
Krustentierbisque mit Limette und Zitronengras  
Kürbispüree, Chutney von Quitte und Umeboshi

Zweierlei vom Wagyu Beef mit Pankokruste  
Shisojus, Lauch aus dem Ofen, in Öl confierter Wetterauer Kartoffel  
Treviso di Tardivo und Edelpilzragout

### Pre Dessert

Marinierte Mango, Rosé Champagner Granité  
und Espuma von Taunus Fichtensprossen

Kreation von Bio Grand Cru Schokoladen  
mit Kumquat und Crue de Cacao Eis

### Petit Four

Genießen Sie unser besonderes Gourmeterlebnis mit den fabelhaften Kreationen unseres 2 Sternekochs Andreas Krolik und dazu eine erlesene Auswahl unserer besten Weine von Chef Sommelière Alexandra Himmel.

Champagner Billecart Salmon  
Brut Rosé (0,1l)

2015 Kastanienbusch Riesling GG  
Weingut Ökonomierat Rebholz  
Pfalz, Deutschland (0,1l)

2015 Ried Heiligenstein 1.ÖTW Riesling Reserve  
Weingut Schloss Gobelsburg  
Kamptal, Österreich (0,1l)

1998 Hermitage La Chapelle,  
Domaine Paul Jaboulet Aîné, Rhône, Frankreich (0,1l)

1996 Hermitage La Chapelle,  
Domaine Paul Jaboulet Aîné, Rhône, Frankreich (0,1l)

Graham's 30 Years Tawny Port  
W. & J. Graham's, Douro  
Jeroboam (0,05l)

## Midweek-Quick-Gourmet Ethical Vegan Cuisine

### Snacks

Rote Beete Shot mit Himbeeressig und Meerrettichschaum  
Gebackene Olivenpolenta mit Tagetes Creme und Fingerlimes  
Gefülltes Pizzakissen mit Avocadocreme und confierter Tomate

### Amuse Bouche

Geschmorte weiße französische Zwiebel  
mit Pilzen, knuspriger Kartoffel, Brunnenkresse und brauner  
Zwiebelmarinade

Cremiger Blattspinat mit schwarzem Perigord Trüffel  
Schwarzwurzel, Haselnuss und Kichererbsen

In Rapsöl confierte Wetterauer Kartoffeln  
und Lauch aus dem Ofen mit Balsamico-Schalottensauce  
geräuchertem Paprikachutney, Kartoffelcreme und geröstetem Lauchöl

### Pre Dessert

Eingelegte Litschi, rosé Champagner Granité und Espuma von Taunus  
Fichtensprossen

Schneiders Bio Goldparmäne mit Marone  
Cassissauce, Mandelcreme, Pecanuscrumble und Kaffeeeis

### Petit Four