

Midweek Gourmet Special

3 Gänge...

3 Weine...

Menü Grands Produits

Amuse Bouche

Tatar vom Vogelsberger Wagyu Rind mit Piquilloleee,
roter Beete
Meerretticheis und Gurkenrelish
enthält Senf, Gluten, Milchprodukte

Vorspeisen

Roh marinierter Sable Fisch, rote Curry Marinade
geeiste Lebercreme mit Rhön-Caviar
Sesamcrunch und Avocado
enthält Fisch, Soja, Sesam

Gebratener Carabinero mit Macadamia, weißer
Spargel
Krustentierbisque mit Zitronengras und Yuzu
enthält Soja, Sulfite, Sesam

Morchelraviolo in Morchelbouillon
Artischocken, Fava Bohnen
und Liebstöckel
enthält Nüsse, Sulfite

Hauptspeise

Étouffée Taube als Brust mit Gewürzlack
und Praline Portwein-Pfeffersauce, Chicorée
Gewürzkarotte, Buchenpilze und grüne
Johannisbeeren
enthält Sulfite

Pfälzer Lamm als gebratener Rücken
und gebackenes Nackenconfit, Espelettejus
Frühlingsgemüse, Kichererbsencreme
und Bärlauch-Öl
enthält Sulfite, Milchprodukte, Gluten enthält Sulfite,

Dessert

Kreation von Bio Grand Cru Schokoladen
mit Kumquat und Kaffee-Eis
enthält Gluten, Nüsse, Milchprodukte

Auswahl gereifter Rohmilchkäse
von Maître Bernard Antony
enthält Milchprodukte, Nüsse, Gluten

Petit Four

245,-
ohne Étouffée Taube und Käseauswahl und Petit Four
bzw. Ohne Sellerie und Ananas

Ethical Vegan Cuisine

Amuse Bouche

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

Vorspeisen

Gebackener Gewürzblumenkohl mit Mandeln
Oliven, Zitrone und Mispelsauce
enthält Nüsse, Soja

Chicorée und Gewürzkarotte in Yuzu-Kimchisud
Nashi-Birne, grüne Johannisbeeren
Sesamcrunch und Karottenkraut
enthält Soja, Sulfite

Morchelraviolo in Morchelbouillon
Artischocken, Fava Bohnen
und Liebstöckel
enthält Nüsse, Sulfite

Hauptspeise

Sellerie, Treviso di Tardivo
und grüner Spargel mit brauner Selleriejus
und geröstetem Quinoa
enthält Sellerie, Sulfite

Angebratener weißer Spargel und Spargelragout
Trüffelvelouté, Ofenkartoffeln, Erbsen
konfierte Honig-Kirschtomaten und Bärlauch
enthält Sulfite, Soja

Dessert

Vanille mousse mit Pistazie, Rhabarber
„Joghurteis“ und Salzpistazien-Crumble
enthält Nüsse, Gluten, Soja, Lupinen

Karamellierte Ananas mit Mousse und Ganache
von Bio Grand Cru Schokolade
Kokos-Limonen-Kresse-Eis, Erdnusskrokant
und gebundenem Kokos-Limettensaft
enthält Gluten, Soja, Nüsse

Petit Four

265,-
Ohne Käseauswahl, bzw. ohne Ananas

255,-

Ohne Käseauswahl, bzw. ohne Ananas

*Das 3 Gang Menü besteht aus Amuse Bouche, einer Vorspeise, einer Hauptspeise, einem Dessert und Petit Four.

Coravin Weine

Coravin Weine sind bei uns immer Kork-frisch,
da mittels einer feinen gehöhlten Nadel zuerst Wein aus
der verkorkten Flasche in Ihr Glas gefüllt wird und
anschließend durch Argon-Gas die entnommene Menge ersetzt wird.
Somit ist zu jeder Zeit perfekter Weingenuss aus jeder Flasche gewährleistet.
Die Weine werden alle in 0,1l ausgeschenkt.

2021 Scharzhof, Weingut Egon-Müller
Saar, Deutschland
28,-

2015 Château Valandraud Blanc
Bordeaux, Frankreich
47,-

2017 Ried Liebenberg Grüner Veltliner Smaragd, Weingut F.X. Pichler
Wachau, Österreich
31,-

2001 Cornas Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent Négociants
Rhône, Frankreich
48,-

1996 Barbaresco Asili di Barbaresco, Az. Agr. Falletto di Bruno Giacosa
Piemont, Italien
74,-

2017 Quarts de Chaume Grand Cru, Domaine des Baumard
Val de Loire, Frankreich
46,-

Graham's 30 Years Tawny Port, W. & J. Grahams
Porto, Portugal
36,-

Coravin Weinbegleitung korrespondierend zu unseren Menüs

274,-
ohne Portwein

310,-

226,-
ohne Cornas
und Portwein

2017 „Ganz Horn“ Riesling VDP.GROSSE LAGE, Weingut Ökonomierat Rebholz
Pfalz, Deutschland
31,-

2020 BÒGGINA B, Petrolo
Toscana, Italien
36,-

2021 Lemberger Fellbacher Lämmeler GG, Weingut Aldinger
Württemberg, Deutschland
29,-

2016 la nit de les garnatxes, Celler de Capcanes
Montsant, Spanien
24,-