

Menü Grands Produits

Handgetauchte, gebeizte Jakobsmuschel und Ossietra Caviar aus der Rhön,
Blumenkohl unterschiedlich zubereitet, geeiste Corailcreme,
Küstengewächse, rosa Grapefruit
enthält Schalen- und Krustentiere, Fisch, Soja, Milchprodukte

Geangelter Island Kabeljau
Filet, Essenz, Brandade, Rote Bete,
Meerrettich, Postelein
enthält Fisch, Milchprodukte, Sulfite, Gluten

Gebratener norwegischer Kaisergranat, Krustentierbisque
mit Pimenton de la vera, grüner Spargel aus Pertuis, weiße Bohnencreme,
Paprika, Yuzu und Haselnusscrunch
enthält Schalen- und Krustentiere, Milchprodukte, Sulfite, Nüsse

Brust und Confit von der Etouffée Taube,
Zweierlei Karotte, Kichererbsen vom Hof Bickert als Creme,
eingelegte Zitronenschale
enthält Sulfite, Milchprodukte, Sellerie, Gluten

Rücken und Geschmortes vom Lamm aus dem Naturpark Hoher Vogelsberg,
Olivenjus, Gartenerbsen, Artischocke,
Olivenpolenta, Minzöl
enthält Gluten, Sulfite

Bio Grand Cru Schokolade, Haselnuss-Kakaokrokant,
Joghurt vom Wetterauer Kapellenhof als Eis mit Karamell,
Passionsfruchtsauce
enthält Gluten, Nüsse, Milchprodukte

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

Menü

| | |
|-------|---------|
| 205,- | 5 Gänge |
| 215,- | 6 Gänge |
| 225,- | 7 Gänge |

5-Gang Menü ohne Taube und Käseauswahl
6-Gang Menü ohne Käseauswahl



Unsere Chef-Sommelière **Alexandra Himmel** präsentiert Ihnen aus unserem Weinkeller unsere **Schatzkammer Offerte**. Ein besonderes Erlebnis der **großartigen Weine** unseres Weinkellers perfekt abgestimmt auf Ihr ausgewähltes **6-Gang Menü** aus der Küche von **Andreas Krolík**. Selbstverständlich ausgeschrieben mit dem **Coravin System**.

Schatzkammer Menü

2015 Ried Heiligenstein Riesling ÖTW 1. Lage, Weingut Gobelsburg
Kamptal, Österreich

2015 Bourgogne, Domaine Leflaive
Burgund, Frankreich

2017 Unendlich Grüner Veltliner, Weingut F.X. Pichler
Wachau, Österreich

1999 Barbera d'Alba Riserva vigneto Pozzo dell'Annunziata, Az. Agr. Roberto Voerzio
Piemont, Italien

2012 Romanée-Saint-Vivant Marey Monge Grand Cru, Domaine Romanée-Conti
Burgund, Frankreich

2005 Kiedricher Gräfenberg Riesling Auslese, Weingut Robert Weil
Rheingau, Deutschland

6 Gang Menü inkl. Schatzkammer-Weinbegleitung jeweils 0,1l
765,-



Ethical Vegan Cuisine

Curry Blumenkohl mit Piquillo-Gel,
Radieschen, Mispel, Zitrusmarinade
und Wildkräutern
enthält Nüsse

Gebratener weißer Spargel aus Burggräfenrode,
Shiitake Bouillon, mild geräucherte Rote Beete,
Spinat
enthält Soja

Gewürzkarotte, Tandoori-Karottensud, Frühlingslauch,
Karottenkresse, Bickert`s Kichererbsen,
Macadamia Crunch
enthält Nüsse, Soja, Sellerie

Grüner Spargel aus Pertuis auf zwei Arten zubereitet,
Artischocke, Morchelraviolo,
Morcheljus
enthält Gluten, Sulfite

Lauchherzen aus dem Ofen,
junger Sellerie und Gartenerbsen mit Trüffeljus,
Haselnuss-Quinoa Crunch, Minzöl
enthält Nüsse, Sellerie, Sulfite

Rhabarber unterschiedlich verarbeitet
mit Vanille-Holunderblütencreme,
Sauerampferreis mit Pistazie und Salzmandelcrumble
enthält Sulfite, Nüsse, Gluten, Soja

Eingelegte Mango mit Kokosmousse, Sorbet von exotischen Früchten,
Kakaostreusel und Mango Lassi mit Minzöl
enthält Gluten, Sulfite, Soja

Menü

| | |
|-------|---------|
| 205,- | 5 Gänge |
| 215,- | 6 Gänge |
| 225,- | 7 Gänge |

5-Gang Menü ohne Spargel und Mango
6-Gang Menü ohne Mango

