

Schatzkammer Menü

Menü Grands Produits

Snacks

Rote Beete Shot mit Himbeeressig und Meerrettichschaum
Gebackene Kalbspraline mit Gewürzmayonnaise

Amuse Bouche

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

Roh marinierter Hamachi
mit fruchtigem Curryeis, Dashi Marinade
Rhön Caviar, spicy Chinakohlsalat und Piquillogel

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

Gebackener Sellerie und Selleriecreme mit halbgetrockneten
Sommertomaten eingelegten wilden Fenchelsamen, Petersilienspitzkohl
und getrüffeltes, brauner Selleriebouillon

Étouffée Taube als Brust mit Gewürzlack und Praline
Portwein-Pfeffersauce, Chicorée, Gewürzkarotte, Birne
Buchenpilzen und Preiselbeeren

Gebratenes original Japanisches Wagyu mit Pankokruste
Shisojus, Lauch aus dem Ofen, in Öl confierter Wetterauer Kartoffel
Tardivo di Treviso und Steinpilzragout

Pre Dessert

Eingelegte Ananas, Rosé Champagner-Granité
und Espuma von Taunus Fichtensprossen

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

Auswahl gereifter Rohmilchkäse
von Maître Bernard Antony

Petit Fours

Schatzkammer Weine

Chef-Sommelière **Alexandra Himmel** präsentiert aus unserem
Weinkeller unsere **Schatzkammer Oferte**. Ein ausgewähltes **Menü
Grands Produits** aus der Küche von **Andreas Krolik** mit
korrespondierenden, besonderen Weinen des europäischen Wein-
Hochadels. Selbstverständlich ausgeschenkt mit dem **Coravin System**,
um jedem Gast einen perfekten Weingenuss zu ermöglichen und die
Frische der Weine zu garantieren, ohne jegliche Auswirkungen auf das
Geschmacksprofil der edlen Tropfen.

2015 Ried Kammerner Gaisberg Riesling ÖTW 1.Lage Kamptal Reserve
Weingut Schloss Gobelsburg
Kamptal, Österreich

2008 Château Smith-Haut-Lafitte
Grand Cru Classé
Bordeaux, Frankreich

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

2001 Hermitage
Maison Tardieu-Laurent
Rhône, Frankreich

2014 Échézeaux Grands Cru
Domaine de la Romanée-Conti
Burgund, Frankreich

2011 Erdener Treppchen Riesling Spätlese
Weingut Dr. Loosen
Mosel, Deutschland

Schatzkammer Menü Ethical Vegan Cuisine Menü

Snacks

Rote Beete Shot mit Himbeeressig und Meerrettichschaum
Gebackene Olivenpolenta mit Orangenblütencreme und Limequat

Amuse Bouche

Glasierte und marinierte Rübchen
mit Walnusscreme und Spinat

Bunter Herbstgemüsesalat
mit Vinaigrette von Wetterauer Linsen
und Meerrettichcreme

Chicorée und Gewürzkarotte
in Yuzu-Kimchi Sud mit Birne, Preiselbeeren
geröstetem Quinoa und Karottenkraut

Gebackener Sellerie und Selleriecreme mit halbgetrockneten
Sommertomaten, eingelegten wilden Fenchelsamen, Petersilienspitzkohl
und getrüffeltem, brauner Selleriebouillon

Marinierte Aubergine gebraten
und als Confit mit Nori, roter Shisojus
Macadamia und Reisflakes

In Rapsöl confierte Wetterauer Kartoffeln
und Lauch aus dem Ofen mit Balsamico-Schalotten Sauce
Edelpilzen, Pilzcreme und geräuchertem Paprika Chutney

Pre Dessert

Eingelegte Ananas, Rosé Champagner Granité
und Espuma von Taunus Fichtensprossen

Schneiders Bio Goldparmäne mit Marone
Cassis Sauce, Mandelcreme,
Pekannuss Crumble und Kaffeeeis

Eingelegte Mango mit Kokosmousse, Sorbet von exotischen Früchten
Kakaostreusel und Mango Lassi

Petit Fours

Schatzkammer Weine

Chef-Sommelière **Alexandra Himmel** präsentiert aus unserem
Weinkeller unsere **Schatzkammer Oferte**. Ein ausgewähltes **Menü
Grands Produits** aus der Küche von **Andreas Krolik** mit
korrespondierenden, besonderen Weinen des europäischen Wein-
Hochadels. Selbstverständlich ausgeschenkt mit dem **Coravin System**,
um jedem Gast einen perfekten Weingenuss zu ermöglichen und die
Frische der Weine zu garantieren, ohne jegliche Auswirkungen auf das
Geschmacksprofil der edlen Tropfen.

2015 Ried Kammerner Gaisberg Riesling ÖTW 1. Lage Kamptal Reserve
Weingut Gobelsburg
Kamptal, Österreich

2008 Château Smith-Haut-Lafitte
Grand Cru Classé
Bordeaux, Frankreich

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

2001 Hermitage
Maison Tardieu-Laurent
Rhône, Frankreich

2014 Échézeaux Grands Cru
Domaine de la Romanée-Conti
Burgund, Frankreich

2011 Erdener Treppchen Riesling Spätlese
Weingut Dr. Loosen
Mosel, Deutschland