

Degustationsmenü / Degustation Menu

Salat von der Königskrabbe mit Apfel-Olivenölemulsion,
Kopfsalat, Renette, Krustentiereis und Fingerlimette
enthält Milchprodukte, Fisch, Schalentiere, Krustentiere, Gluten

*Salad of king crab with apple-olive oil emulsion,
lettuce, rennet apples, ice cream of crustacean and lime caviar
contains dairy products, fish, shellfish, crustacean, gluten*

69,-

Gebratener Island Steinbutt mit Schalottenbutter, Meerrettich,
Imperial Kaviar auf Kartoffelblini, Norialgensauche und Zitronenspinat
enthält Gluten, Fisch, Soja, Milchprodukte, Sulfite

*Roasted Iceland turbot with shallot butter, horseradish,
Imperial Caviar on potato blini, nori sauce and lemon spinach
contains gluten, fish, soy, dairy products, sulfites*

65,-

Handgetauchte schottische Jakobsmuschel mit Macadamia,
Corailsauce, Spitzkohl, Gewürzkarottencreme und Quittenchutney mit Senf
enthält Milchprodukte, Schalentiere, Sulfite, Nüsse

*Hand-dived Scottish scallop with macadamia, roe sauce, pointed cabbage,
spicy carrot cream and chutney of quince with mustard
contains dairy products, shellfishes, sulfites, nuts*

54,-

Konfiertes Lammnacken, Piquillojus, Kürbis,
geschmorter Lauch und Paprika
enthält Milchprodukte, Gluten, Sellerie, Sulfite

*Confit neck of lamb, piquillo gravy, pumpkin, braised leek and bell pepper
contains dairy products, gluten, celery, sulfites*

58,-

Rehrücken aus heimischer Jagd mit Pinien-Olivenkruste, Pfefferjus,
zweierlei Wirsing, Rübchen, Steinpilzduxelles und Preiselbeeren
enthält Milchprodukte, Sellerie, Gluten, Sulfite, Nüsse

*Saddle of venison from local hunting with pine nut-olive crust, pepper gravy,
two kinds of savoy cabbage, porcini duxelles and cranberries
contains dairy products, celery, gluten, sulfites, nuts*

70,-

Eingelegte Zwetschgen mit Pekannuss, Marone,
Sauerrahm, Gewürzcrumble und Rotweineis
enthält Soja, Nüsse, Gluten, Milchprodukte, Sulfite

*Marinated plum with pecan nut, chestnut,
sour cream, condiment crumble and ice cream of red wine
contains soy, nuts, gluten, dairy products, sulfites*

25,-

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

*Selection of matured raw milk cheese from Maître Bernard Antony
contains dairy products, nuts, gluten*

25,-

Menü / Menu

168,-	5 Gänge / 5 courses
178,-	6 Gänge / 6 courses
188,-	7 Gänge / 7 courses

5-Gang Menü ohne konfierten Lammnacken und Käseauswahl
5 courses menu without confit neck of lamb and cheese selection

6-Gang Menü ohne Käseauswahl
6 courses menu without cheese selection

Veganes Menü / Vegan Menu

Marinierter Spitzkohl, Kürbis, Blumenkohl,
Bete und Feldsalat mit Shiso-Alblinsenvinaigrette
enthält Gluten, Nüsse

*Marinated pointed cabbage, pumpkin, cauliflower,
beet and lamb's lettuce with shiso-lentils vinaigrette
contains gluten, nuts*

32,-

Im Ofen gegarter Lauch und mild geräucherte Crème von Wetterauer Kartoffeln,
Lauchjus, Norialgenconfit, Meerrettich und Kartoffelcrunch
enthält Soja

*Oven-cooked leek with Wetterau potato cream, leek gravy,
Nori confit, horseradish and potato crunch
contains soy*

29,-

Edelpilze von der Edelpilzzucht Kroll und Waldpilzravioli, Pilzbouillon,
Pilzcrème, Artischocken und Quinoa-Haselnusscrunch
enthält Soja, Nüsse, Sellerie

*Gourmet mushrooms and wild mushroom ravioli, mushroom bouillon,
mushroom cream, artichoke and quinoa-hazelnut crunch
contains soy, nuts, celery*

45,-

Blattspinat, Kohlrabi-Sellerieröllchen, Salzzitronenschale und Senfkörnerjus
enthält Sulfite, Soja, Senf, Sellerie

*Leaf spinach, kohlrabi-celery curls, salt lemon and mustard seeds gravy
contains sulfites, soy, mustard, celery*

35,-

Petersilienwurzel und Rodelika Karotte mit Hartweizenpasta,
Burgundertrüffel, Bohnen, Maronen und Bohnenkraut-Schalottensauce
enthält Sellerie, Soja, Sulfite, Gluten

*Parsley root and carrot with durum wheat pasta, burgundy truffle,
beans, chestnut and savory-shallot gravy
contains celery, soy, sulfites, gluten*

52,-

Allerlei von Bio-Renetten mit eingelegten Johannisbeeren,
Pekannusscrumble und Pinienzapfen-Nusseis
enthält Soja, Nüsse, Gluten

*Delicacies of rennet apples with pickled currants,
pecan crumble and ice cream of pinecone and nuts
contains soy, nuts, gluten*

25,-

Menü / Menu

152,-

5 Gänge / 5 courses

162,-

6 Gänge / 6 courses

5-Gang Menü ohne Blattspinat
5 courses menu without leaf spinach