

## **Degustationsmenü / Degustation Menu**

Sashimi vom Ora King Lachs mit Imperial Kaviar, Ponzu, Wasabi,  
Gartenerbsen mit Ingwer und Joghurt-Erbseneis  
enthält Milchprodukte, Fisch, Soja

*Sashimi of Ora King salmon with Imperial caviar, ponzu, wasabi,  
green peas with ginger and yoghurt-pea ice cream  
contains dairy products, fish, soy*

58,-

Gebratener Carabinero mit Macadamia, Krustentieressenz, Spitzkohl,  
Gewürzkarottencreme und Chutney von der Wassermelonenschale  
enthält Milchprodukte, Schalentiere, Krustentiere, Sulfite, Nüsse

*Fried carabinero with macadamia, shellfish essence, pointed cabbage,  
spicy carrot cream and chutney of watermelon skin  
contains dairy products, shellfishes, crustaceans, sulfites, nuts*

65,-

Gebratener Island Schellfisch mit Kapernbuttersauce, Olivencrunch,  
Frühlingslauch, Artischocken und Paprikasalsa  
enthält Gluten, Fisch, Soja, Milchprodukte, Sulfite

*Roasted Iceland haddock with caper butter sauce,  
olives crunch, spring onions, artichokes and bell pepper salsa  
contains gluten, fish, soy, dairy products, sulfites*

50,-

Glasiertes Kalbsbries mit Senfkörnerjus, Blattspinat,  
Kohlrabi-Röllchen und Waldpilzen  
enthält Milchprodukte, Gluten, Sellerie, Sulfite, Senf

*Glazed calf's sweetbread with mustard seeds gravy, leaf spinach,  
kohlrabi rolls and wild mushrooms  
contains dairy products, gluten, celery, sulfites, mustard*

58,-

Schildstück vom Jack 's Creek Wagyu mit Markkruste  
und kleiner Praline von ungestopfter Gänseleber, Schalottensauce,  
Bohnen, Cipollini und Sommer Bete  
enthält Milchprodukte, Sellerie, Gluten, Sulfite

*Flat Iron Steak of Jack 's Creek Wagyu with marrow crust  
and praline of goose liver, shallots sauce,  
beans, cipollini and summer beet root  
contains dairy products, celery, gluten, sulfites*

70,-

Feines von Himbeeren und Pfirsich mit Mandelcreme,  
Madeleinecrumble, Pistazie und Sauerampferreis  
enthält Soja, Nüsse, Gluten, Milchprodukte

*Delicacies of raspberries and peach with almond cream,  
Madeleine crumble, pistachio and ice cream of sorrel  
contains soy, nuts, gluten, dairy products*

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**

158,- 5 Gänge / 5 courses

168,- 6 Gänge / 6 courses

178,- 7 Gänge / 7 courses

5-Gang Menü ohne Kalbsbries und Käseauswahl  
*5 courses menu without sweetbread and cheese selection*

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

## Veganes Menü / Vegan Menu

Marinierte bunte Tomaten mit „falschem Feta“, Avocadocrème, Borretsch-Gurkensorbet, Kräuter, Mandeln und klare Tomatenbouillon  
enthält Gluten, Nüsse

*Marinated tomatoes with a "sort of feta", avocado cream, borage-cucumber sorbet, herbs, almonds and clear tomato stock contains gluten, nuts*

34,-

Lauch aus dem Ofen mit Crème von Wetterauer Kartoffeln, Norialgenconfit, Meerrettich und Lauchsud  
enthält Soja

*Oven-cooked leek with Wetterau potato cream, Nori, horseradish and leek stock contains soy*

29,-

Edelpilze von der Edelpilzzucht Kroll als Ravioli und Crème, Pilzbouillon, Spitzkohl und Quinoa-Haselnusscrunch  
enthält Soja, Nüsse

*Gourmet mushrooms as ravioli and cream, mushroom bouillon, pointed cabbage and quinoa-hazelnut crunch contains soy, nuts*

45,-

Geschmorte Aubergine „Barbecue Style“ mit Sesam, Reiscrunch, Shiso-Zitronenjus und Blattspinat  
enthält Gluten, Sulfite, Soja, Senf, Sellerie, Sesam

*Braised eggplant "barbecue style" with sesame, rice crunch, shiso-lemon gravy and leaf spinach contains gluten, sulfites, soy, mustard, celery, sesame*

38,-

Petersilienwurzel und Karotte mit Hartweizenpasta, Sommertrüffel, Bohnen, Steinpilztapenade und Bohnenkraut-Schalottenjus  
enthält Sellerie, Soja, Sulfite, Gluten

*Parsley root and turnip with durum wheat pasta, summer truffle, beans, porcini tapenade and savory-shallots gravy contains celery, soy, sulfites, gluten*

52,-

Marinierte Feigen, Feigen-Schokoladenbiskuit, Walnusscrème und Eis von Tahiti Vanille mit Zitronenthymian  
enthält Soja, Nüsse, Gluten

*Marinated figs, fig-chocolate biscuit, walnut cream and ice cream of Tahiti vanilla with lemon-thyme contains soy, nuts, gluten*

25,-

## Menü / Menu

142,-

5 Gänge / 5 courses

152,-

6 Gänge / 6 courses

5-Gang Menü ohne geschmorte Aubergine  
*5 courses menu without braised eggplant*