

Degustationsmenü

Hamachi gebeizt und als Tatar mit Imperial Caviar, Ponzu Gemüseemulsion,
Gurken-Tomatensalat mit Austernkraut, Borretsch-Wasabikresse Sorbet
enthält Milchprodukte, Fisch, Gluten

Seesaibling von der Fischzucht Sicher, gebackenes, mild geräuchertes Saiblingsconfit
und Saiblingsessenz mit Liebstöckel, neue Bete, Fenchel, frischer Meerrettich
enthält Milchprodukte, Sulfite, Gluten

Gebratener Carabinero mit Sesamcrunch,
Thai-Currysauce, Avocado, Paprika und Basilikum
enthält Schalentiere, Krustentiere, Soja, Milchprodukte, Sulfite

Étouffée Taubenbrust mit Gewürzsirup glasiert und Taubenconfit mit Bergamottejus,
Bohnen, Kürbis und Olivencrunch
enthält Milchprodukte, Gluten, Sellerie, Sulfite

Roastbeef vom Wagyu Rind und Bäckchen,
Trüffelsauce, junger Spitzkohl mit Steinpilzen und Bio Gänseleber,
neue Wetterauer Kartoffel und eingelegte Zwiebel
enthält Gluten, Sulfite, Sellerie, Milchprodukte

Marinierte Himbeeren, Bio Apfel, Vanilleparfait, Basilikum-Pistazieneis,
kandierter Ingwer, Apfel-Minz-Sauce und Crumble
enthält Soja, Nüsse, Gluten, Milchprodukte

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

Menü

188,-	5 Gänge
198,-	6 Gänge
208,-	7 Gänge

5-Gang Menü ohne Étouffée Taubenbrust und Käseauswahl
6-Gang Menü ohne Käseauswahl

Weinbegleitung
5 Gänge ab 130,-
6 Gänge ab 145,-
7 Gänge ab 160,-



Veganes Menü

Marinierte bunte Tomaten, Gurke und Radieschen in Ponzu-Gemüseemulsion, Olivenölperlen, Pinienkerne und Borretsch-Wasabikresse Sorbet
enthält Gluten, Nüsse

Sellerie auf zwei Arten zubereitet, im Salzteig gegart und roh mariniert, junge Beete, Lauch Sud mit Limonenöl, fermentierte Schalotten und Meerrettich
enthält Soja, Gluten, Sellerie

Warmer Auberginensalat „spicy“ mit gewürzter Macadamia und Sesam, milder Thaicurrysud, Avocado und Paprikachutney
enthält Soja, Nüsse, Gluten

Kürbis, Karotte und Bohnen, Piquillo-Olivenjus mit Salzzitrone und Bohnenkraut
enthält Sulfite, Gluten

Edelpilzravioli in Pilzbouillon, Artischocken, Spitzkohl, Steinpilzen, Pilzcreme und gerösteter Quinoa mit Mandel
enthält Soja, Sellerie, Nüsse, Gluten

Marinierte Feigen, Brombeer Sorbet, Haselnussbiskuit, Fencheleis und Schokoladenkrokant
enthält Soja, Nüsse, Gluten

Menü

172,- 5 Gänge

182,- 6 Gänge

5-Gang Menü ohne Kürbis

Premiumweine glasweise empfohlen von unserer Sommelière Alexandra Himmel

	0,1l	0,2l
2010 Im Sonnenschein, Riesling, GG, Ökonomierat Rebholz, Pfalz, Deutschland	26,-	51,-
2003 Meursault – Charmes Premier Cru, Comte Lafon Burgund, Frankreich	51,-	92,-
2011 Puligny Montrachet, Clavoillon, Premier Cru, Leflaive, Burgund, Frankreich	46,-	89,-
1998 Barolo Riserva vecchie viti dei Capalot e delle Brunate, R. Voerzio, Piemont, Italien	68,-	132,-
2001 Barbaresco Asili, Falletto di Bruno Giacosa, Piemont, Italien	65,-	115,-
2006 Kiedricher Gräfenberg Riesling, Beerenauslese, Robert Weil, Rheingau, Deutschland	85,-	
1990 Château d'Yquem, Sauternes, Frankreich	89,-	