

Degustationsmenü / Degustation Menu

Marinierter europäischer Hummer mit Apfel-Olivenölemulsion,
Kopfsalat, Apfelsalat und Krustentiereis
enthält Milchprodukte, Fisch, Schalentiere, Krustentiere, Gluten

*Marinated European lobster with apple-olive oil emulsion,
lettuce, apple salad and ice cream of crustacean
contains dairy products, fish, shellfish, crustacean, gluten*



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

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



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

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



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

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



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

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



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*



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*

Menü / Menu

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

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

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

Alle Preise in Euro & inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer, Sonn-, Feiertags- und Nachtzuschläge
All prices in euro, VAT & Sunday, holiday and night surcharges included
Die Angaben zu Allergenen und Inhaltsstoffen finden Sie direkt unterhalb der Gerichte
The information on allergens and ingredients can be found directly below the dishes

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



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



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



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



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



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

Menü / Menu

172,- 5 Gänge / 5 courses
182,- 6 Gänge / 6 courses

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