

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*



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*



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*



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*



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*



Feines von Himbeeren und Pfirsich mit Mandelcrème,
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

178,-	5 Gänge / 5 courses
188,-	6 Gänge / 6 courses
198,-	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



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

162,- 5 Gänge / 5 courses
172,- 6 Gänge / 6 courses

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