



Gourmet Compact

Menü Grands Produits

Amuse Bouche

Geschmorte weiße französische Zwiebel mit Pilzen, knuspriger Kartoffel, Brunnenkresse und brauner Zwiebelmarinade
enthält Nüsse, Soja

Vorspeisen

Roh marinierter Black Cod, rote Curry Marinade, geeiste Lebercreme mit Rhön-Caviar, Sesamcrunch und Avocado
enthält Fisch, Soja, Sesam

Gebratener Carabinero mit Macadamia weißer Spargel, Krustentierbisque mit Zitronengras und Yuzu
enthält Soja, Sulfite, Sesam

Morchelraviolo in Morchelbouillon Artischocken, Fava Bohnen und Liebstöckel
enthält Nüsse, Sulfite

Hauptspeise

Glasiertes und gebackenes Kalbsbries mit Schalottenjus, Kohlrabi Karottentatar, Pfifferlinge und Mispel
enthält Sulfite, Milchprodukte/Laktose

Pfälzer Lamm als gebratener Rücken und gebackenes Nackenconfit, Espelettejus Frühlingsgemüse, Kichererbsencreme und Bärlauch-Öl
enthält Sulfite, Milchprodukte, Gluten

Dessert

Marinierte Erdbeeren, Edelweiß Schokolade Basilikum-Orangenblütensorbet und Bretonischer Mürbteig
enthält Gluten, Nüsse, Milchprodukte

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

Petit Four

3-Gang Menü 175,-
(ohne Weinbegleitung)
mit Weinbegleitung 280,-
(ausgewählte Weine von Sommelière Alexandra Himmel)

Das 3-Gang Menü besteht aus Amuse Bouche, einer Vorspeise, einer Hauptspeise, einem Dessert und Petit Four

Ethical Vegan Cuisine

Amuse Bouche

Geschmorte weiße französische Zwiebel mit Pilzen, knuspriger Kartoffel, Brunnenkresse und brauner Zwiebelmarinade
enthält Nüsse, Soja

Vorspeisen

Gebackener Gewürzblumenkohl mit Mandeln Oliven, Zitrone und Mispelsauce
enthält Nüsse, Soja

Karotten und gelbe Beete mit Ingwer-Karottensud, Macadamia Sesam Crunch Gewürztagetes-Karottenkraut-Creme,
enthält Soja, Sulfite, Sesam

Morchelraviolo in Morchelbouillon Artischocken, Fava Bohnen und Liebstöckel
enthält Nüsse, Sulfite

Hauptspeise

Sellerie aus dem Ofen mit grünem Spargel Paprikachutney, braunem Selleriejus und gerösteter Quinoa
enthält Sellerie, Sulfite

Angebratener weißer Spargel und Spargelragout Trüffelvelouté, Ofenkartoffeln, Erbsen konfierte Honig-Kirschtomaten und Bärlauch
enthält Sulfite, Soja

Dessert

Vanille mousse mit Pistazie, Rhabarber „Joghurtsorbet“ und Salzpistazien-Crumble
enthält Nüsse, Gluten, Soja

Karamellierte Ananas mit Mousse und Ganache von Bio Grand Cru Schokolade Kokos-Limonen-Kresse-Eis, Erdnusskrokant und gebundenem Kokos-Limettensaft
enthält Gluten, Soja, Nüsse

Petit Four

4-Gang Menü 195,-
(ohne Weinbegleitung)
mit Weinbegleitung 340,-
(ausgewählte Weine von Sommelière Alexandra Himmel)

Das 4-Gang Menü besteht aus Amuse Bouche, zwei Vorspeisen, einer Hauptspeise, einem Dessert und Petit Four