

## Gourmet Compact

### Menü Grands Produits

#### *Amuse Bouche*

Saiblingstatar mit Fenchel-Orangensauce  
Fenchelkrautsorbet, Gurke und Dillöl  
enthält Fisch, Nüsse, Soja

#### Vorspeisen

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

Gebratener Kaisergranat mit Macadamia  
Krustentierbisque mit Kaffirlimette, Yuzuchutney  
und zweierlei vom Blumenkohl  
enthält Soja, Sulfite, Nüsse, Milchprodukte

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

#### Hauptspeise

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

Gebratene Tranche und gebackene Praline  
vom Allgäuer Weiderind, Trüffelsauce  
rote Zwiebelmarmelade, Sommerbeete  
mit ungestopfter Gänseleber und Maiscreme  
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*

Auberginentatar mit Fenchel-Orangensauce  
Fenchelkrautsorbet, Gurke und Dillöl  
enthält Nüsse, Soja

#### Vorspeisen

Marinierte Sommertomaten, Avocado, Tomaten-  
Wassermelonensorbet und gebundener Saft aus  
den Kräutern der Frankfurter grünen Sauce  
enthält Gluten, Senf, Soja

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

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

#### Hauptspeise

Sellerie aus dem Ofen mit Zucchini  
Paprikachutney, braune Selleriejus  
und gerösteter Quinoa mit Olive  
enthält Sellerie, Sulfite

Spitzkohl auf zwei Arten zubereitet  
australischer Wintertrüffel, Mais  
Sommerbeete, Maiscreme  
und Sauerteigbrotrunch  
enthält Sulfite, Soja

#### Dessert

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

Mousse und Eis von sizilianischer Zitrone  
mit Mango, Gianduja Ganache  
und Passionsfruchtsauce  
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