

Grands Produits

Menü

Fingerfood

Gemüseshot mit Holunderblütenessig und Paprika-Apfelweinschaum
enthält Sellerie, Sulfite
Gebackene Kalbspraline mit Gewürzmayonnaise
enthält Ei, Gluten
Gefülltes, kleines Pizzakissen mit Odenwälder
Handkäsecreme und Radieschensalat
enthält Gluten, Milchprodukte

Amuse Bouche

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

Roh mariniertes 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/Laktose

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

Glasieretes 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

Pre Dessert

Eingelegter Pfirsich, Rosé Champagner Granité
und Sauerampfer Espuma
enthält Gluten, Sulfite

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

245,-
ohne Kalbsbries und
Käseauswahl

255,-
ohne
Käseauswahl

265,-

Menü mit Schatzkammer Weinen

Unsere Chef-Sommelière Alexandra Himmel präsentiert Ihnen aus unserem Weinkeller unsere Schatzkammer Offerte. Großartige Weine perfekt abgestimmt auf das Menü aus der Küche von Andreas Krolik. Selbstverständlich ausgeschenkt mit dem Coravin System.

2018 Riesling Monte Vacano
Weingut Robert Weil
Rheingau, Deutschland
0,1l 55 €

2015 Meursault Perrières Premier Cru
Domaine des Comtes Lafon
Burgund, Frankreich
0,1l 105 €

1993 Le Haut-Lieu Moelleux Première
Trie Vouvray, Domaine Huet
Loire, Frankreich
0,1l 70 €

2012 Richebourg Grand Cru
Domaine de la Romanée-Conti
Burgund, Frankreich
0,1l 270 €

2003 Château Lafleur
Pomerol
Bordeaux, Frankreich
0,1l 145 €

2018 Wiltinger Braune Kupp Riesling
Spätlese, Weingut Egon-Müller
Mosel, Deutschland
0,1l 40 €

805,-
Menü ohne Käseauswahl
mit Schatzkammer-Weinen jeweils 0,1l

Ethical Vegan Cuisine

Menü

Fingerfood

Gemüseshot mit Holunderblütenessig und Paprika-Apfelweinschaum
enthält Sellerie, Sulfite
Gebackene Olivenpolenta mit Trüffelcreme und Frühlingslauch
enthält Soja
Gefülltes, kleines Pizzakissen mit Tomate und Limequat
enthält Gluten, Soja

Amuse Bouche

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

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
Gewürztagetes-Karottenkraut-Creme
Macadamia Sesam Crunch
enthält Soja, Sulfite, Sesam

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

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 Sauerteigbrotcrunch
enthält Sulfite, Soja

Pre Dessert

Eingelegter Pfirsich, Rosé Champagner Granité
und Sauerampfer Espuma
enthält Gluten, Sulfite

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

Mousse und Eis von der sizilianischen Zitrone
mit Mango, Gianduja Ganache
und Passionsfruchtsauce
enthält Gluten, Soja, Nüsse

Petit Four

245,-
ohne Sellerie
und Zitronendessert

255,-
Ohne Zitronen-
dessert

265,-

Menü mit Schatzkammer Weinen

Unsere Chef-Sommelière Alexandra Himmel präsentiert Ihnen aus unserem Weinkeller unsere Schatzkammer Offerte. Großartige Weine perfekt abgestimmt auf das Menü aus der Küche von Andreas Krolík. Selbstverständlich ausgeschenkt mit dem Coravin System.

2018 Riesling Monte Vacano
Weingut Robert Weil
Rheingau, Deutschland
0,1l 55 €

2015 Meursault Perrières Premier Cru
Domaine des Comtes Lafon
Burgund, Frankreich
0,1l 105 €

1993 Le Haut-Lieu Moelleux Première
Trie Vouvray, Domaine Huet
Loire, Frankreich
0,1l 70 €

2012 Richebourg Grand Cru
Domaine de la Romanée-Conti
Burgund, Frankreich
0,1l 270 €

2003 Château Lafleur
Pomerol
Bordeaux, Frankreich
0,1l 145 €

2018 Wiltinger Braune Kupp Riesling
Spätlese, Weingut Egon-Müller
Mosel, Deutschland
0,1l 40 €

805,-
Menü ohne Herzkirschen
mit Schatzkammer-Weinen jeweils 0,1l