

## Gourmet Compact

### Menü Grands Produits

#### *Amuse Bouche*

Tatar vom Black Cod mit Fenchelsauce  
Fenchelkrautsorbet, Gurke und Dillöl  
enthält Fisch, Nüsse, Soja

#### Vorspeisen

Roh mariniertes Ora Königslachs  
mit Ossietra Rhön-Caviar, grüner Bohnensaft  
Petersilienwurzel und Austernkrauteis mit Sesam  
enthält Fisch, Soja, Milchprodukte/Laktose, Sesam

Gebratene, handgetauchte norwegische  
Jakobsmuschel mit Macadamia Crunch  
auf Chicorée-Yuzuchutney, Muschel Nage  
mit Kaffir Limette, zweierlei vom Blumenkohl  
und mariniertes Spitzkohl  
enthält Soja, Sulfite, Nüsse, Schalen und Krustentiere,

Edelpilzraviolo in Edelpilzbouillon  
mit Bohnen, Kürbis, Pilzcreme  
und Kürbiskernöl  
enthält Nüsse, Sulfite

#### Hauptspeise

In Burgunder geschmortes Ochsenbäckchen  
mit getrüffeltem Rotwein-Schalottensauce  
Paprikachutney, Lauch aus dem Ofen  
Creme von Wetterauer Kartoffeln  
Liebstöckel und Röstzwiebeln  
enthält Sulfite

Rehrücken mit Gewürzlack glasiert  
und gebackene Rehpraline mit ungestopfter  
Entenleber, Wacholderjus, Wirsing, Rote Beete  
Maronenpüree und Preiselbeeren  
enthält Sulfite, Milchprodukte, Gluten

#### Dessert

Mit Fenchelhonig marinierte Feige, Edelweiß-  
Schokolade, Joghurteis mit Zitronenthymian  
Mürbeteigcrumble und Feigensauce

enthält Gluten, Nüsse, Sulfite, 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

Herbstgemüsesalat  
mit Sanddorn-Orangenmarinade  
Petersilienwurzelcreme und Meerrettich  
enthält Gluten, Senf, Soja

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

Edelpilzraviolo in Edelpilzbouillon  
mit Bohnen, Kürbis, Pilzcreme  
und Kürbiskernöl  
enthält Nüsse, Sulfite

#### Hauptspeise

Wetterauer Kartoffel gebraten,  
als Creme und Chips  
mit Balsamico-Schalottensauce  
Ofenlauch, Nori Algenconfit  
und Liebstöckelcreme  
enthält Soja, Sulfite

Spitzkohl auf zwei Arten zubereitet  
Trüffelsauce, Mais  
Sommerbeete, Maiscreme  
und Sauerteigbrotcrunch  
enthält Sulfite, Soja

#### Dessert

Vanillecreme 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*

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