

Grands Produits

Menü

Fingerfood

Gemüseshot mit Holunderblütenessig und Paprika-Apfelweinschaum
enthält Sellerie, Sulfite

Gebackene Edelfischpraline mit Gewürzmayonnaise

enthält Ei, Soja, Gluten, Fisch, Schalen und Krustentiere

Mild geräucherte Gebirgsforelle, Forellen Kaviar

frischer Meerrettich und gepickelte Schalotte

enthält Fisch, Gluten, Soja

Amuse Bouche

Tatar vom Black Cod mit Fenchelsauce

Fenchelkrautsorbet, Gurke und Dillöl

enthält Fisch, Nüsse, Soja

Roh marinierter Ora Königslachs

mit Ossietra Rhön-Caviar, grünem 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 marinierter Spitzkohl

enthält Soja, Sulfite, Nüsse, Schalen und Krustentiere, Milchprodukte/Laktose

Edelpilzraviolo in Edelpilzbouillon

mit Bohnen, Kürbis, Pilzcreme

und Kürbiskernöl

enthält Nüsse, Sulfite

In Burgunder geschmortes Ochsenbäckchen mit

getrüffelter Rotwein-Schalottensauce, Paprikachutney

Lauch aus dem Ofen, Creme von Wetterauer Kartoffeln

Liebstockel 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

Pre Dessert

Eingelegte Trauben, Rosé Champagner Granité

und Sauerampfer Espuma

enthält Gluten, Sulfite

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

245,-

ohne Ochsenbäckchen
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.

2016 Riesling

Ganz Horn Im Sonnenschein GG

Weingut Ökonomierat Rebholz

Pfalz, Deutschland 0,1l 40 €

2018 Bourgogne

Domaine Leroy

Burgund, Frankreich

0,1l 115 €

1993 Le Haut-Lieu Moelleux

Première Trie, Domaine Huet

Vouvray Loire, Frankreich

0,1l 75 €

2014 Romanée St.-Vivant

Marey-Monge, Grand Cru

Domaine de la Romanée-Conti

Burgund, Frankreich 0,1l 285 €

2003 Château Lafleur

Pomerol

Bordeaux, Frankreich

0,1l 145 €

2017 Wiltinger Braune Kupp Riesling

Auslese, Weingut Egon Müller

Mosel, Deutschland

0,1l 90 €

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 Polenta mit getrockneter Tomate
Limequat und Frühlingslauch
enthält Soja
Mini Tartelette mit Bärlauchpesto, weiße Bohnencreme
Salzzitronen Chutney
enthält Nüsse, Gluten

Amuse Bouche

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

Herbstgemüsesalat

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

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

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

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

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

Pre Dessert

Eingelegte Trauben, Rosé Champagner Granité
und Sauerampfer Espuma
enthält Gluten, Sulfite

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

245,-
ohne Kartoffel
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 Krolik. Selbstverständlich ausgeschenkt mit dem Coravin System.

2016 Riesling

Ganz Horn Im Sonnenschein GG
Weingut Ökonomierat Rebholz
Pfalz, Deutschland 0,1l 40 €

2018 Bourgogne

Domaine Leroy
Burgund, Frankreich
0,1l 115 €

1993 Le Haut-Lieu Moelleux

Première Trie, Domaine Huet
Vouvray Loire, Frankreich
0,1l 75 €

2014 Romanée St.-Vivant

Marey-Monge, Grand Cru
Domaine de la Romanée-Conti
Burgund, Frankreich 0,1l 285 €

2003 Château Lafleur

Pomerol
Bordeaux, Frankreich
0,1l 145 €

2017 Wiltinger Braune Kupp Riesling

Auslese, Weingut Egon Müller
Mosel, Deutschland
0,1l 90 €

805,-

Menü ohne Zitronendessert
mit Schatzkammer-Weinen jeweils 0,1l