

## 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