Gourmet Compact

Menü Grands Produits

Amuse Bouche
Tatar vom geräucherten Gebirgssaibling mit Fenchelsauce
Fenchelkrautsorbet, Gurke und Dillöl
enthält Fisch, Gluten, Soja

Vorspeisen

Roh marinierter 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 marinierter Spitzkohl
enthält Soja, Sulfite, Nüsse, Schalen und Krustentiere

Mille feuille von Blattspinat, Steinpilzen
und Sellerie mit Röstgemüsejus
Maiscreme und Haselnuss
enthält Nüsse, Sellerie, Sulfite

Hauptspeise

In Burgunder geschmortes Ochsenbäckchen
mit getrüffelter 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

Bio Grand Cru Schokolade mit Haselnuss
als Ganache und Creme
mit Mandarine und Joghurteis
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
Fenchel-Gemüsetartar mit Fenchel-Orangensauce
Fenchelkrautsorbet, Gurke und Dillöl
enthält Nüsse, Soja

Vorspeisen

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

Spicy marinierter Spitzkohl und Kürbis
in verschiedenen Zubereitungen
Ingwer-Karottensud
und Macadamia-Kaffirlimettencrunch
enthält Soja, Sulfite, Sesam

Mille feuille von Blattspinat, Steinpilzen
und Sellerie mit Röstgemüsejus
Maiscreme und Haselnuss
enthält Nüsse, Sellerie, Sulfite

Hauptspeise

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

Cremige Fregola Sarda Pasta
mit Treviso di Tardivo
Herbsttrüffel, Feldsalat
und knusprigem Topinambur
enthält Sulfite, Gluten

Dessert

Interpretation der Tarte Tatin von Bio Renetten
mit Karamellsauce, Vanillecreme, Pecannuss
Crumble und Sorbet von der Sternrenette
enthält Soja, Nüsse, Gluten

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

Alle Preise in Euro und inkl. gesetzlicher MwSt.