

## 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  
Kleines Pizzakissen gefüllt mit Handkäsecreme und Radieschen  
enthält Gluten, Laktose/Milchprodukte

#### **Amuse Bouche**

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

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

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

#### **Pre Dessert**

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

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**

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 €

**2012** Château Pape Clément  
Péssac-Léognan  
Bordeaux, Frankreich  
0,1l 95 €

**1993** Le Haut-Lieu Moelleux  
Première Trie, Domaine Huet  
Vouvray, Loire, Frankreich  
0,1l 75 €

**2014** Échézeaux Grand Cru  
Domaine de la Romanée-Conti  
Burgund, Frankreich 0,1l 245 €

**1997** Château Cheval Blanc  
1<sup>er</sup> Grand Cru Classé  
St. Émilion, Bordeaux, Frankreich  
0,1l 240 €

**1985** Oxydatifs, Vin doux naturel  
Weingut Mas Amiel  
Roussillon, Frankreich  
0,1l 55 €

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  
Fingerlimes und Frühlingslauch  
enthält Soja  
Mini Tartelette mit Bärlauchpesto, weiße Bohnencreme  
Salzzitronen Chutney  
enthält Nüsse, Gluten

#### **Amuse Bouche**

Fenchel-Gemüsetartar mit Fenchelsauce  
Fenchelkrautsorbet, Gurke und Dillöl  
enthält Nüsse, Soja

#### **Herbstgemüsesalat**

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

Spicy mariniertes Spitzkohl und Kürbis  
in verschiedenen Zubereitungen, Ingwer-Karottensud  
und Macadamia-Kaffirlimetten crunch  
enthält Soja, Sulfite, Sesam

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

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, Herbststrüffel  
Feldsalat und knusprigem Topinambur  
enthält Sulfite, Gluten

#### **Pre Dessert**

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

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**

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 €

**2012 Château Pape Clément**  
Péssac-Léognan  
Bordeaux, Frankreich  
0,1l 95 €

**1993 Le Haut-Lieu Moelleux**  
Première Trie, Domaine Huet  
Vouvray, Loire, Frankreich  
0,1l 75 €

**2014 Échézeaux Grand Cru**  
Domaine de la Romanée-Conti  
Burgund, Frankreich 0,1l 245 €

**1997 Château Cheval Blanc**  
1<sup>er</sup> Grand Cru Classé  
St. Émilion, Bordeaux, Frankreich  
0,1l 240 €

**1985 Oxydatifs, Vin doux naturel**  
Weingut Mas Amiel  
Roussillon, Frankreich  
0,1l 55 €

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