

## Gourmet Compact

### Menü Grands Produits

#### **Amuse Bouche**

Tandoori Blumenkohl, Rucola  
Mispelsauce und Paprikadrops  
enthält Gluten, Nüsse, Soja

#### **Vorspeisen**

Roh marinierter Ora Königslachs  
mit Ossietra Rhön-Caviar, Kumquat Marinade  
Petersilienwurzel und Austernkrauteis mit Sesam  
enthält Fisch, Soja, Milchprodukte/Laktose, Sesam

Gebratene, handgetauchte norwegische  
Jakobsmuschel mit Macadamia Crunch  
auf Yuzuchutney, Muschel Nage  
mit Kaffir Limette, zweierlei vom Blumenkohl  
und Erbsen  
enthält Soja, Sulfite, Nüsse, Schalen & Krustentiere, Milchprodukte/Laktose

Morchelraviolo mit Morchelbouillon  
grünem Spargel, Maiscreme, Vogelmiere  
und Haselnuss  
enthält Nüsse, Sellerie, Sulfite

#### **Hauptspeise**

Étouffée Taube als gebratene Brust  
mit Gewürzlack und Taubenpraline  
Kirschbalsam-Pfefferjus, Chicorée  
und Gewürzkarotte  
enthält Gluten, Sulfite

Onglet vom Gold Label Nebraska Beef  
und gebackenes Ochsenbackenconfit, Piquillojus  
Kohlrabi, Frühlingslauch, geräucherte Creme von  
Wetterauer Kichererbsen und geröstetes Lauchöl  
enthält Sulfite, Milchprodukte, Gluten

#### **Dessert**

Bio Grand Cru Schokolade  
in Texturen mit Joghurt  
enthält Gluten, Milchprodukte, Nüsse

Auswahl gereifter Rohmilchkäse  
von Maître Bernard Antony  
enthält Milchprodukte, Nüsse, Gluten

#### **Pralinen**

3-Gang Menü 175,-  
(ohne Weinbegleitung)  
mit Weinbegleitung 280,-  
(ausgewählte Weine von Sommelière Valerie Poulter)

Das 3-Gang Menü besteht aus Amuse Bouche, einer Vorspeise  
einer Hauptspeise, einem Dessert und Pralinen

### Ethical Vegan Cuisine

#### **Amuse Bouche**

Tandoori Blumenkohl, Rucola  
Mispelsauce und Paprikadrops  
enthält Gluten, Nüsse, Soja

#### **Vorspeisen**

Salat von Topinambur, Schwarzwurzel, Chicorée  
mit fermentiertem schwarzem Knoblauch, Chicorée-  
Sanddornmarinade, Walnuss und geröstetes Lauchöl  
enthält Gluten, Nüsse, Soja

Gefüllte Mairübchen Scheiben  
mit Gewürzkarottencreme, Yuzu-Karottensud  
fermentierte Yuzu und Sesam-Reiscrunch  
enthält Soja, Sulfite, Nüsse, Sesam

Morchelraviolo mit Morchelbouillon  
grünem Spargel, Maiscreme, Vogelmiere  
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

Glasierte Artischocken  
und junge Erbsen  
mit Trüffelsauce, Kohlrabi, Trevisano  
und Limequat  
enthält Sulfite

#### **Dessert**

Rhabarber, Vanillecreme mit Tonkabohne  
Salzpistazien Streusel  
und Gewürztagetes Eis  
enthält Gluten, Soja, Nüsse

Karamellierte Ananas und Mango  
mit Schokoladenganache, Kokoswasser mit Limette  
Sorbet von exotischen Früchten und Kokos Crumble  
enthält Gluten, Soja, Nüsse

#### **Pralinen**

4-Gang Menü 195,-  
(ohne Weinbegleitung)  
mit Weinbegleitung 340,-  
(ausgewählte Weine von Sommelière Valerie Poulter)

Das 4-Gang Menü besteht aus Amuse Bouche, zwei Vorspeisen  
einer Hauptspeise, einem Dessert und Pralinen