

Casual Lunch

Apéro

Grüner Gemüseshot mit Orangenblütenschaum

Crème von Bio Gänseleber in Kohlrabi-Trüffelgelee mit eingelegter Johannisbeere
enthält Laktose/Milchprodukte, Gluten

Kleines Pizzakissen gefüllt mit Handkäsecreme und Radieschen
enthält Gluten, Milchprodukte

Vorspeise

Roh mariniertes Hamachi mit Ingwer-Limonenmarinade
fruchtigem Curryeis, Apfel-Rettichsalat, Wasabicreme
Borretsch und Austernkraut
enthält Fisch, Milchprodukte, Soja, Gluten

Zwischengericht

Glattbuttfilet mit Markkruste
gebratene Jacobsmuschel mit Haselnusscrunch
getrüffeltes Muschelnage, Blumenkohl und Erbsen
enthält Fisch, Schalen und Krustentiere, Milchprodukte, Gluten, Sulfite

Hauptspeise

Tranche vom Pfälzer Lammrücken mit Bärlauch-Olivenkruste
gebackene Lammpraline, Piquillojus, Kohlrabi, Frühlingslauch
und mild geräucherte Crème von Wetterauer Kichererbsen
enthält Sulfite, Milchprodukte, Gluten

Dessert

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

Pralinen

3-Gang Menü 115,- (ohne Zwischengericht)

4-Gang Menü 135,-

mit Weinbegleitung 210,-
(ausgewählte Weine von Sommelière Valerie Poulter)

mit Weinbegleitung 240,-
(ausgewählte Weine von Sommelière Valerie Poulter)

Casual Green Lunch

Apéro

Grüner Gemüseshot mit Orangenblütenschaum

Kleines Pizzakissen gefüllt mit Olivencreme und Paprikachutney
enthält Gluten, Sulfite, Soja

Mini Tartelette mit Bärlauchpesto, weiße Bohnencreme und Salzzitronen Chutney
enthält Gluten

Vorspeise

Salat von Topinambur, Schwarzwurzeln und Chicorée
mit fermentiertem schwarzem Knoblauch, Chicorée-Sandornmarinade

Walnuss und Kürbiskernöl
enthält Gluten, Nüsse, Soja

Zwischengericht

Grüner Spargel, Gewürzkarotte und Yuzuchutney
in Karotten-Ingwersud

mit Kaffir-Limettenschaum
enthält Sulfite, Nüsse, Soja

Hauptspeise

Glasierte Artischocken und junge Erbsen
mit Trüffelsauce, Kohlrabi

Trevisano und Limequat
enthält Sulfite

Dessert

Rhabarber und Vanillecreme
mit Tonkabohne, Salzpistazien Streusel

und Gewürztagetes-Eis
enthält Gluten, Soja, Nüsse

Pralinen

3-Gang Menü 115,- (ohne Zwischengericht)

4-Gang Menü 135,-

mit Weinbegleitung 210,-
(ausgewählte Weine von Sommelière Valerie Poulter)

mit Weinbegleitung 240,-
(ausgewählte Weine von Sommelière Valerie Poulter)

