

Grands Produits

Menü

Fingerfood

Grüner Gemüseshot mit Orangenblütenschaum

Gebackene Kalbspraline mit Gewürzmayonnaise

enthält Ei, Soja, Gluten

Kleines Pizzakissen gefüllt mit Handkäsecreme und Radieschen

enthält Gluten, Laktose/Milchprodukte

Amuse Bouche

Tandoori Blumenkohl, Rucola

Mispelsauce und Paprikadrops

enthält Gluten, Nüsse, Soja

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 und Krustentiere, Milchprodukte/Laktose

Morchelraviolo mit Morchelbouillon

grünem Spargel, Maiscreme, Vogelmilch

und Haselnuss

enthält Nüsse, Sellerie, Sulfite

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

Pre Dessert

Eingelegte Pink Grapefruit, Rosé Champagner Granité

und Espuma von Taunus Fichtensprossen

enthält Gluten, Sulfite

Bio Grand Cru Schokolade

in Texturen mit Joghurt

enthält Gluten, Milchprodukte, Nüsse

Auswahl gereifter Rohmilchkäse

von Maître Bernard Antony

enthält Milchprodukte, Nüsse, Gluten

Pralinen

245,-

ohne Étouffée Taube
und Käseauswahl

255,-

ohne Käseaus-
wahl

265,-

805,-

Menü ohne Käseauswahl
mit Schatzkammer-Weinen jeweils 0,1l

Menü mit Schatzkammer Weinen

Unsere Sommelière Valerie Poulter 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.

2018 Riesling

Ganz Horn GG

Weingut Ökonomierat Rebholz

Pfalz, Deutschland 0,1l 37 €

2020 Chassagne-Montrachet

Premier Cru Cailleret

Domaine Colin-Morey

Burgund, Frankreich

0,1l 65 €

1993 Le Haut-Lieu Moelleux

Première Trie, Domaine Huet

Vouvray, Loire, Frankreich

0,1l 75 €

2000 Hommage à Jacques Perrin

Châteauneuf-du-Pape

Château de Beaucastel

Rhône, Frankreich 0,1l 69 €

1997 Château Lafite-Rothschild

Pauillac, Bordeaux, Frankreich

0,1l 301 €

2017 Ratafia de Champagne

Weingut Egly-Ouriet

Champagne, Frankreich

0,1l 34 €

Ethical Vegan Cuisine

Menü

Fingerfood

Grüner Gemüseshot mit Orangenblütenschaum

Gebackene Polenta mit getrockneter Tomate
Fingerlimes und Frühlingslauch
enthält Soja

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

Amuse Bouche

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

Salat von Topinambur, Schwarzwurzel und Chicorée
mit fermentiertem schwarzem Knoblauch, Chicorée-Sand-
dornmarinade, 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, Vogelmier
und Haselnuss
enthält Nüsse, Sellerie, Sulfite

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

Pre Dessert

Eingelegte Pink Grapefruit, Rosé Champagner Granité
und Espuma von Taunus Fichtensprossen
enthält Gluten, Sulfite

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

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

Pralinen

245,-
ohne Kartoffel
und Ananasdessert

255,-
Ohne Ananas-
dessert

265,-

Menü mit Schatzkammer Weinen

Unsere Sommelière Valerie Poulter präsentiert Ihnen aus unserem Weinkeller unsere Schatzkammer Offerte. Großartige Weine perfekt abgestimmt auf das Menü aus der Küche von Andreas Krolík. Selbstverständlich ausgeschrieben mit dem Coravin System.

2018 Riesling
Ganz Horn GG
Weingut Ökonomierat Rebholz
Pfalz, Deutschland 0,1l 37 €

2020 Chassagne-Montrachet
Premier Cru Cailleret
Domaine Colin-Morey
Burgund, Frankreich 0,1l 65 €

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

2000 Hommage à Jacques Perrin
Châteauneuf-du-Pape
Château de Beaucastel
Rhône, Frankreich 0,1l 69 €

1997 Château Lafite-Rothschild
Pauillac, Bordeaux, Frankreich
0,1l 301 €

2017 Ratafia de Champagne
Weingut Egly-Ouriet
Champagne, Frankreich
0,1l 34 €

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