



## **35 Jahre Jubiläums-Menü**

Confiertes Ikarimi Lachs und Tatar, Kaviar,  
Wintersalat mit Gurken, Currycreme und Ingwer-Limettenengel  
enthält Fisch, Laktose, Sellerie, Fructose und Sulfite

\*\*\*

Geschäumtes Krustentiersüppchen mit Ravioli vom Edelfisch,  
Fenchel, Paprika, Staudensellerie und Estragonschaum  
enthält Fisch, Gluten, Laktose, Krustentier, Sellerie und Sulfite

\*\*\*

Gebratenes Rinderfilet und geschmorter Bitok mit Thymianjus,  
Saisongemüse und Karottencreme  
enthält Laktose, Pilze, Sellerie und Sulfite

\*\*\*

Opera-Schnitte mit Chantilly aus weißer Schokolade,  
eingelegten Sauerkirschen und Tonkabohneneis  
enthält Ei, Laktose, Gluten, Fructose und Sulfite

**3-Gang-Menü zu € 88,00 pro Person  
(ohne Krustentiersüppchen)**

**4-Gang-Menü zu € 106,00 pro Person**



## **Menü Jardin Vegan**

Mit Himbeerdressing marinierte Rote Bete mit Wetterauer Kartoffelrübensalat,  
Feldsalat, Walnussvinaigrette und Meerrettichgel  
enthält Sellerie, Sulfite und Nuss

\*\*\*

Risotto mit Edelpilzen, Trüffelpilzsauce und Kerbelschaum  
enthält Pilze, Sellerie und Sulfite

\*\*\*

Gebackenes Gemüse „Wellington“ aus dem Ofen, Röstgemüsejus,  
Saisongemüse und Karottenpüree  
enthält Pilze, Sellerie und Sulfite

\*\*\*

New York Cheesecake mit Chantilly aus dunkler Schokolade,  
Saisonobst und Mangosorbet  
enthält Sulfite, Soja, Fructose und Nuss

**3-Gang-Menü zu € 88,00 pro Person  
(ohne Risotto mit Edelpilzen)**

**4-Gang-Menü zu € 106,00 pro Person**