

## Degustationsmenü

Zweierlei vom roh mariniertem Hiramasa Kingfisch mit Rhön Kaviar,  
Ingwer-Yuzumarinade, Rettich, Wasabicreme, Chinakohlsalat mit Sesam,  
rotes Curryeis, Kapuzinerkresse

Gebratenes Filet vom geangeltem Island Kabeljau mit Schalottenbutter,  
Kabeljauessenz, Meerrettichschaum, Kabeljau Brandade,  
Kabeljaucreme und in Meersalz gegarte rote Beete

Norwegischer Kaisergranat mit Tandoori Kaffirlimettenblatt-Sauce,  
Kürbis, Süßkartoffel, Paprikachutney, rosa Grapefruit  
und Macadamia-Reis-Crunch

Tranche von der Challans Entenbrust,  
gebackene Entenconfit Praline, Olivenjus, gebratener Chicorée,  
Gewürzkarottenpüree mit Kumquat und Olivenknusper, Grünkohl

Rehrücken aus heimischer Jagd mit Brioche-Rapssamenkruste,  
Wacholderjus, Sellerie, Gänselebercreme in Rotkohlgelee,  
Spitzkohl, Haselnuß, Quitte und Cranberries

Bio Renette, Maronen, Schokoladennougat,  
geeister Joghurt vom Wetterauer Kapellenhof,  
gebundener roter Apfelsaft, Granatapfel und Salzmandelkrokant

Auswahl gereifter Rohmilchkäse von Maître Bernard Antony

### Menü

205,-	5 Gänge
215,-	6 Gänge
225,-	7 Gänge

5-Gang Menü ohne Entenbrust und Käseauswahl

6-Gang Menü ohne Käseauswahl

Weinbegleitung  
5 Gänge ab 150,-  
6 Gänge ab 165,-  
7 Gänge ab 180,-

## Veganes Menü

Wintersalat mit Topinambur, Treviso, Kürbis,  
getrüffelte Kürbiskernöl-Vinaigrette, Feldsalat,  
Frisée und Cranberrys

Gebratener und glasierter Chicorée,  
Gewürzkarotte, Grünkohl,  
Quinoa mit Haselnuss, fermentierte Yuzu

Lauchherzen aus dem Ofen mit Herbsttrompetencreme,  
Röstzwiebel, Schnittlauch und  
frischem Meerrettich

Sellerie im Salzteig gegart und  
Gemüsepaste mit Perigord Trüffeln,  
Maronenschaum und junger Spinat

Steinpilzravioli und Maitakepilze in Pilzbouillon,  
Spitzkohl, Pilzcreme  
und Petersilie

Sizilianische Kumquats mit Mousse von Bio Grand Cru Schokolade,  
Orangencreme, Basilikum-Pistazieneis  
und Schokoladenkrokant

Eingelegte und karamellierte Ananas mit Kokossorbet und Limetten-Minzesud

## Menü

205,-	5 Gänge
215,-	6 Gänge
225,-	7 Gänge

5-Gang Menü ohne Sellerie im Salzteig und Ananas  
6-Gang Menü ohne Ananas

Premiumweine glasweise empfohlen von unserer Sommelière Alexandra Himmel und mit dem **Coravin System** serviert.

	<b>0,1l</b>
2016 Scharzhof, Riesling, Egon-Müller, Saar, Deutschland	29,-
2012 Puligny-Montrachet, Les Combettes, Premier Cru, Jean-Marc Boillot, Burgund, Frankreich	33,-
2014 Puligny-Montrachet AOC Domaine Leflaive Burgund, Frankreich	59,-
2000 Barolo, Le Rocche del Falletto, Riserva, Az. Agr. Falletto di Bruno Giacosa, Piemont, DOCG, Italien	59,-
1995 Château L'Évangile, Pomerol, AOC, Frankreich	63,-
2016 Scharzhofberger Riesling Spätlese Weingut Egon-Müller Saar, Deutschland	59,-