

Degustationsmenü

Roh mariniertes, norwegisches Kaisergranat mit Rhön Kaviar, Zitrusaromen, Karotte, Chicorée, Austernkraut, Salty Fingers und geister Krustentier-Schmand
enthält Milchprodukte, Fisch, Gluten

Gebratenes Störfilet aus der Rhön, Störessenz, Senf-Kapernschaum, Störcreme auf Tomaten-Gurkenconfit und marinierte Gartengurke
enthält Milchprodukte, Sulfite, Gluten, Fisch, Senf

Gebratener Carabinero mit Macadamia, Tandoori Kaffirlimettenblatt-Sauce, Erbsen, Blumenkohlcreme und spicy Ananas
enthält Schalentiere, Krustentiere, Soja, Milchprodukte, Sulfite, Nüsse, Senf

Kalbsbries mit Trüffel, helle Kalbsvelouté, Trüffeljus, Bohnen mit Aprikose und Pfifferlingen
enthält Milchprodukte, Gluten, Sellerie

Gebratene Tranche vom Wagyu Rind mit Oliven-Espelettbutter gratiniert, Piquillojus, Artischocken, Paprika rot und grün, Creme von handgeschöpftem Schafskäse mit Oliven
enthält Gluten, Sulfite, Milchprodukte, Eier

Marinierte Himbeeren, Rhabarber, Schafsjoghurt vom Hofgut Kapellenhof, Sauerampfer, Himbeer-Rhabarbereis, kandierter Ingwer und Bretonischer Mürbteig
enthält Nüsse, Gluten, Milchprodukte

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

Menü

195,-	5 Gänge
205,-	6 Gänge
215,-	7 Gänge

5-Gang Menü ohne Kalbsbries und Käseauswahl
6-Gang Menü ohne Käseauswahl

Weinbegleitung
5 Gänge ab 139,-
6 Gänge ab 150,-
7 Gänge ab 169,-



Veganes Menü

Salat von gepickeltem Spargel mit Radieschen, Gurken, marinierte Honigkirschtomaten, Saft von Frankfurter grünen Kräutern, Focaccia-Croutons und Kresse
enthält Gluten

Erbsen, Karotten, Chicorée-Chutney, Kräutercreme und Basilikumöl in Karotten-Kimchisud mit Haselnuss-Quinoa Crunch
enthält Soja, Gluten, Sellerie, Nüsse

Miso-Blumenkohl aus dem Ofen mit Piquillo-Salzzitronenjus, getrocknete Olive, Paprika und Schnittlauch
enthält Soja, Nüsse, Gluten

Kohlrabi auf vier Arten zubereitet mit Trüffelsauce und Bohnen
enthält Sulfite, Gluten, Sellerie

Waldpilzravioli und Edelpilze von der Offenbacher Pilzmanufaktur Kroll, falsche Artischockenpasta und Petersilie in Pilzbouillon
enthält Soja, Nüsse, Gluten

Herzkirschen mit Haselnusskern, Mousse von Original Beans Bio-Schokolade, Nougatcreme, Sauerkirschsaft, Taunus Fichtensprossen-Eis und Kakao-Haselnußkrokant
enthält Nüsse, Gluten

Menü

178,- 5 Gänge
188,- 6 Gänge

5-Gang Menü ohne Kohlrabi

Premiumweine glasweise empfohlen von unserer Sommelière Alexandra Himmel

	0,1l
2016 Scharzhof, Riesling, Egon-Müller, Saar, Deutschland	29,-
2014 Chassagne-Montrachet, Premier Cru, Jean-Marc Boillot, Burgund, Frankreich	33,-
2013 Puligny-Montrachet, Les Folatières, Premier Cru, Leflaive, Burgund, Frankreich	48,-
2003 Barolo, Le Rocche del Falletto, Az. Agr. Falletto di Bruno Giacosa, Piemont, DOCG, Italien	59,-
1997 Château L´Evangile, Pomerol, AOC, Frankreich	63,-
2005 Kiedricher Gräfenberg Riesling, Beerenauslese, Robert Weil, Rheingau, Deutschland	81,-

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

Die Angaben zu Allergenen und Inhaltsstoffen finden Sie direkt unterhalb der Gerichte