

## Degustationsmenü

Roh marinierter, norwegischer Kaisergranat mit Rhön Kaviar, Zitrusaromen, Karotte, Chicorée, Austernkraut, Salty Fingers und geeister 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, 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, Blaubeeren und Schafsjoghurt vom Hofgut Kapellenhof, Sauerampfer, Himbeereis, 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

Marinierte, bunte Tomaten mit Gurke,  
Kapern und eingelegten Radieschenfrüchten, Eis von Frankfurter Grünen Kräutern,  
klarer Tomatensaft und Focaccia Croutons  
enthält Gluten, Nüsse

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

	<b>0,1l</b>
2016 Scharzhof, Riesling, Egon-Müller, Saar, Deutschland	29,-
2014 Chassagne-Montrachet, Premier Cru, Jean-Marc Boillot, Burgund, Frankreich	33,-
2014 Puligny-Montrachet, Les Folatières, Premier Cru, Leflaive, Burgund, Frankreich	59,-
2003 Barolo, Le Rocche del Falletto, Az. Agr. Falletto di Bruno Giacosa, Piemont, DOCG, Italien	59,-
1997 Château L'Évangile, 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