

## Degustationsmenü

Zweierlei vom roh mariniertem Hiramasa Kingfisch mit Rhön Kaviar,  
Shiso Ponzu mit Yuzu, Rettich, grüne Paprika-Shisocreme, Pak Choi und rotes Curryeis  
enthält Milchprodukte, Fisch, Soja, Gluten

Gebratenes Störfilet aus der Rhön mit Schalottenbutter,  
Störessenz, Meerrettichschaum, Störbrandade,  
Störcreme und in Meersalz gegarte rote Bete  
enthält Milchprodukte, Sulfite, Gluten, Senf, Fisch

Norwegischer Kaisergranat mit Tandoori Kaffirlimettenblatt-Sauce,  
Kürbis, Süßkartoffel, Paprikachutney, rosa Grapefruit  
und Macadamia-Reis-Crunch  
enthält Schalentiere, Krustentiere, Soja, Milchprodukte, Sulfite, Nüsse

Kalbsbries, helle Kalbsvelouté,  
Trüffeljus, Bohnen und Steinpilz-Tapenade mit Zitrone  
enthält Milchprodukte, Gluten, Sellerie

Rehrücken aus heimischer Jagd mit Brioche-Rapssamenkruste,  
Wacholderjus, Sellerie weiß und grün, Gänselebercreme in Preiselbeergelee,  
Spitzkohl, Haselnuss und Wahlsche Schnapsbirne  
enthält Gluten, Sulfite, Sellerie, Nüsse, Milchprodukte

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

## Veganes Menü

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

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

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

Junger Sellerie vom Permakultur-Hof Sehl,  
verschieden zubereitet mit weißem Trüffel, Minispinat und getrüffelter Maronensauce  
enthält Sulfite, Gluten, Sellerie

Steinpilzravioli und Buchenpilze in Waldpilzbouillon,  
Spitzkohl, Rote Bete in Meersalz gegart und Petersilie  
enthält Soja, Nüsse, Gluten

Marinierte italienische Feigen mit Schokoladenmousse,  
Vanillecreme, Nougat, Taunus Fichtensprossen-Eis mit Pistazie,  
Haselnusskrokant und Feigenblatt-Sauerampfer Sirup  
enthält Nüsse, Gluten

## Menü

178,- 5 Gänge

188,- 6 Gänge

5-Gang Menü ohne jungen Sellerie

Premiumweine glasweise empfohlen von unserer Sommelière Alexandra Himmel

**0,11**

2016	Scharzhof, Riesling, Egon-Müller, Saar, Deutschland	29,-
2012	Puligny-Montrachet, Les Combettes, Premier Cru, Jean-Marc Boillot, Burgund, Frankreich	33,-
2014	Puligny-Montrachet, Les Folatières, Premier Cru, Laflaive, Burgund, Frankreich	59,-
2000	Barolo, Le Rocche del Falletto, Riserva, 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,-