

NOSE TO TAIL

Sylter Salzwiesen Lamm

mit cremiger Paprika und jungen Bärlauch- Kartoffelstampf ^{5/7/11}

32,90

Gegrillte Brust oder gefüllte Keule vom Label Rouge „le Prince“ Miéral Perlhuhn aus Frankreich

Auf bunten Spargel- Gnocchi ^{1/3/5/7}

26,90

MENÜ

Signatur

Lassen Sie sich von der Küche überraschen mit einem leckeren 3-Gänge-Menü aus den Lieblingszutaten unserer Köche.

49,00

Experience

Lassen Sie Engel auf Ihren Zungen tanzen bei einem 5-Gänge Fine Dining-Menü. Die Küche zaubert Ihnen mit hochwertigen Produkten aus aller Welt ein Lächeln ins Gesicht. Nur tischweise möglich.

89,00

VORSPEISEN

Winterlicher Blattsalat (vegetarisch)

mit Balsamico-Öl-Dressing, Rohkostsalaten, Trauben und Nüssen ^{1/3/6/7/8}

klein **9,90**

groß **16,50**

wahlweise mit Honig gratiniertem Ziegenfrischkäse ^{5/6} **+6,50**

Feiner Wildkräutersalat

mit Portwein- Dressing, bunten Blumen und roh marinierten Pilzen

^{1/3/6/8/11}

16,90

Mein kleiner Gemüsegarten (Vegan)

ein Spaziergang durch Hessens Garten mit violetten Kartoffeln, Regenbogenkarotten, kleinen Pilzen, Spargel und Wildkräutern ^{1/}

14,90

Rindertatar & Jakobsmuschel

frisch gehacktes Tatar vom grasgefütterten Weiderind mit pochierter

Jakobsmuschel und Ginger Ale- Espuma ^{1/3/5/12}

18,90

Grüne Soße

Frankfurts 7 Kräuter fein abgeschmeckt mit Onsen Ei vom Geflügelhof, bei

67°C /60 Minuten und Ossietra Kaviar ^{1/3/4/7/8}

16,90

SUPPEN

Creme von Morcheln

Frische Morcheln mit Geflügelaromen, Calvados, Sherry und feinem Rahm ^{1/5/7/11}

14,50

Creme von frischem Bärlauch (Vegan)

feines Süppchen vom Waldknoblauch mit Sellerie, Kartoffeln
und Erbsensprosse ^{1/6/7}

10,50

HAUPTSPEISEN

Von Feld, Wiese und Wasser

Schnitzel vom Milchkalb

mit krossen Bratkartoffeln vom Bauer ums Eck mit Preiselbeeren, Zitrone und kleinem Gurkensalat ^{1/3/5/10}

29,90

Gegrilltes Grain Fed Rumpsteak 250g vom Big Green Egg

zartes Steak vom grasgefütterten Weiderind mit feiner Spinatcreme, Schwäbischen Austern in Knoblauch und gerahmten Morcheln ^{1/5/7/11/12}

38,90

Filet vom Atlantik Steinbutt vom Holzkohle Grill

mit cremigem Parmesan- Muschel- Risotto und Safransauce ^{1/2/4/5/7/11/12}

34,90

Hausgemachte Pasta

Eiernudeln mit Parmesan frischem Bärlauch, Rucola, Walnüssen und Cocktailtomaten ^{1/3/5/6}

klein

16,50

groß

24,90

Gebratene Krauseglucke (Vegan)

goldgelb gebratene Krauseglucke auf Sellerie- Kartoffelcreme mit frischen Erbsen und Trüffel ^{1/7}

18,90

DESSERT

Creme Brûlée mit Kaffeearomaten

gestockte, karamellierte Creme mit Kaffeegeschmack und weißem
Schokoladen- Eis ^{3/5}

12,50

Kleines Beeren- Orangen- Törtchen (Vegan)

mit Orangen- Thymian- Sorbet und Beerenkompott_{1/6}

11,90

Getrübelter Brie de Meaux

Gefüllter Brie aus Frankreich mit Trüffel, hausgemachtem Birnenkompott,
Trauben und Brot von unserer Bäckerei Phillips ^{1/5/8}

16,90