

Vorspeisen

Tatar von der Lachsforelle

Zitrus-Creme Fraiche, Rote Musik, Rösti 18,50 €

Gerolltes Carpaccio vom Angusrind

Rucolasalat, Stangensellerie, Parmesanchip..... 18,50 €

Erbsenflan

Walnuss-Ricotta Creme, Wildkräutersalat 14,50 €

Tatar vom Kalbsfilet

Marinierte Radieschen, Eigelb-Senfcreme, Petersilienöl..... 18,50 €

Zweierlei von Frankfurter Kräutern -Creme Brulée, Soße

gebeizte Lachsforelle, Chicorée, Crouton 16,50 €

Suppen

Parmesanschaum Süppchen

gebratene Chorizzo..... 12,50 €

Tomatisierte Fischsuppe

Wurzelgemüse, Garnelenocken 12,50 €

Fisch

Doradenfilet auf der Haut gebraten

Kapern-Tomatenbutter, Spinatrisotto, Mini Zucchini..... 28,50 €

Zanderfilet

Kartoffel-Sauerampferpüree, Meerrettich-Lauchgemüse 25,50 €

Hauptgänge

Lammnackencarree

Grapefruit- Karottengemüse, Süßkartoffel-Bergkäsecreme 27,50 €

Kalbsfilet und Haxe

Balsamicojus, Shiitake Pilze
Sellerie-Haselnußgemüse, Selleriepüree 28,00 €

Argentinisches Angus Rinderfilet

buntes Zwiebelgemüse, Kartoffel-Estragon-Speckrolle 34,00 €

Steak und Ragout vom Götzhainer Hausschwein

grüne Bohnenkerne, cremige Polenta 25,00 €

Wildschwein aus der Egelsbacher Jagd

Rücken im Crepemantel, Maultaschen
Linsengemüse, Pilze, Curryschaum..... 25,00 €

Beet Wellington

Rote Bete im Blätterteigmantel, Nusscrunch,
Wurzelgemüse und frittierte Kräuter..... 21,50 €

Dessert

Parfait von brauner Butter und Baileys

Maracujasorbet, Orangencreme, Schokoladen-Mandelcrumble 14,50 €

Flüssiges Schokoladensoufflé

Kokosgelee, Milchrahmeis 14,50 €

Crème Brûlée

geeistes Basilikumousse, Rhabarber- Minzragout..... 12,50 €

Tarte vom Apfelwein

halbgefrorenes von Quark und Calvados, Himbeer, Melisse 14,50 €

Karamellisierter Strudelteig mit Vanille mousse

Ananasragout, Mango-Chilisorbet 14,50 €