

Tasting-Menü

Schichttorte
von Gänsestopfleber und Bitterschokolade
mit Sternanis, Zimt und Mole
2007 Carmes de Rieussec – edelsüß
Sauternes, strohgelber Farbton mit goldenen Reflexen

Felsenrotbarbe
mit Kürbis, Stundenei und Räuchersalz
2010 Robert Weil Riesling QbA, trocken
elegant, anhaltend, mineralisch

Allerlei vom Lammrücken
mit schwarzem Rettich und Bohnensaft
2008 Chianti Classico Pèppoli DOCG
Ein intensiver Duft nach reifen Früchten, ein ausgewogener Geschmack und eine neunmonatige Lagerung in slawonischer Eiche machen diesen Chianti zu einem gut strukturierten und eleganten Wein.

Blütendessert mit Mango, grünem Apfel
und hessischem Schmand

79,00 incl. 0,1 ltr. Wein je Gang



„Das Kalb – 2 x serviert“

Zuerst
Kalbsbries mit Mohnmantel
auf Petersilienwurzelpüree und Granatapfelessig

Danach
Kalbsfilet aus dem Olivenölsud
mit Rosmarin und langzeit-geschmortes
Kalbsbäckchen in Olivenölsauce, Rosenkohlblätter
und Polentapraline

EUR 34,00

Mehr als 5 Gänge servieren wir bei Bestellung vor 21.00 Uhr
Maximal 3 Gänge bei Bestellung ab 21.00 Uhr
Um 22.00 Uhr ist Küchenannahmeschluss
Gesellschaften ab 6 Personen bitten wir höflich
um einheitliche Bestellung.

Gourmet Speisekarte

☞ ☞ ☞ ☞

Sushi Thunfisch mit Sesam, Honig
und Soja, Knuspercannelloni,
Avocado und Lavendel
Eur 19,50

☞ ☞ ☞ ☞

Winterspinatsüppchen
mit Spinatsalat und
Crépinette von der Wachtel
Eur 11,00

☞ ☞ ☞ ☞

Angel-Wolfsbarsch
auf Parmesan-Risotto mit Kohlrabidrink
und kanadischem Hummer
Zwischengang Eur 19,00
Hauptgang Eur 29,00

☞ ☞ ☞ ☞

Ochsenbein und Ochsenfilet
mit Rotwein und Knollensellerie,
salzige Butterstreusel
Eur 29,00

☞ ☞ ☞ ☞

Oberellenbacher Käseauswahl
mit dreierlei Früctemousse
Eur 11,00

☞ ☞ ☞ ☞

Feige, Cranberry, Nougat und Curry
Eur 11,00