

UNSERE KLASSIKER

Marinierter Kalbstafelspitz

Rapunzelsalat / Kartoffel Vinaigrette

11,0 Euro

Unser Oktopus Salat

Zuckerschote / Tomate / Hessische Blutwurst

12,0 Euro

Knollensellerie

Als Samtsüppchen / schwarze Walnuss

9,0 Euro

Fisch des Tages

wechselndes Angebot an frischem Fisch / Saisonale Beilagen

-Unser Service berät Sie gerne-

Tagespreis in Euro

Chateaubriand

Doppeltes Lendenstück / Kartoffeln / junger Lauch

36,0 / 72,0 Euro

UNSERE KLASSIKER

Fregola Sarda

Parmesan / Kalamata Oliven / Fenchel

22,0 Euro

Heimisches Reh

Als Sauerbraten / Semmelplätzchen / Speck-Spitzkohl

24,0 Euro

Gebrannte Creme

Zitrusfrüchte / Safran / Mandel

9,0 Euro

Auswahl an Rohmilchkäsen von Käserei Waltmann

Chutneys / Früchtebrot / Trauben

10,0 / 16,0 Euro

DEGUSTATIONS - MENU

Schneekrabbe

Blumenkohl / Curry / Pak Choi
13,0 Euro*

Jakobsmuscheln

Imperial Kaviar / Schnittlauchcreme / Apfel
18,0 Euro

Rotbarsch

Grünkohl / Pastinake / Nussbutter
16,0 / 29,0 Euro

Dry Aged Angus Beef

Rotwein Charlotten / Kartoffelbällchen / Romanesco
34,0*

Ur Karotte

Zitrusfrüchte / Haselnuss / Azélia Schokolade
12,0 Euro*

Menü in 5-Gängen 83,0 Euro
Menü* in 3-Gängen 53,0 Euro

Große Weinreise 35,0 Euro
Kleine Weinreise 20,0 Euro

REGIONAL - MENU

Saibling aus dem Taunus

Kurzgebraten / Kopfsalat / Radieschen
14,0 Euro

Rote Beete

Als Süppchen / Schmand / Schnittlauch
8,0 Euro

Hessischer Senfrostbraten

Rücken vom hessischen Landschwein / Bohnenallerlei / Linsen
25,0 Euro

Apfel von der Streuobstwiese

Als Variation / Topfen / Salzkaramell
9,0

Menü in 3-Gängen 42,0 Euro

Menü in 4-Gängen 49,0 Euro

Kleine Weinreise 20,0 Euro