

Beispiel: Mehr-Gänge Menü Winter Karte

Vorspeisen (Auswahl von 3 Vorspeisen)

Tataki vom Thunfisch, umhüllt mit aromatischem Nori und Sesam, fruchtigen Tomatenchutney, Guacamole und würzigem Wakame
Fisch, Sesam, Sulfid, Soja

Gebeizter Schottischer Lachs mit eingelegter Gurke, Cous Cous und Brunnenkresse-miso
Soja, Fisch, Sulfid, Gluten

Gebackene Artischockenpraline mit Rote-Bete-Hummus, Sesamkarotten und Limetten-Minz-Aioli
Vegan: Sesam, Sulfid

Gebackene Gelbe Bete mit Karotten-Sanddorn-Vinaigrette und Radieschen-Kresse-Salat
Vegan: Sellerie, Senf, Sulfid

Rote-Bete aus der Wetterau mit Himbeere Essig mariniert an karamellisierten Walnüssen und Apfel-Sellerie-Vinaigrette
Vegan: Senf, Sellerie, Sulfid, Nuss

Tatar vom schottischen Lachs mit Teriyaki-Sauce, Avocado-creme und geblähtem Reis
Fisch, Soja, Sesam, Sulfid

Gegrilltes mariniertes Wintergemüse mit sizilianischer Caponata und Kräuter-Olivencrumble
Vegan: Sulfid, Sellerie, Gluten

Feiner Pastrami vom Schwarzwälder Rind mit Belugalinsen, mariniertem Spitzkohl und Meerrettich
Sellerie, Sulfite, Senf

Hauptspeisen

Rosa gebratenes Filet vom Angus-Rind mit geschmortem Bitoke an Balsamico-Jus, Kräuterseitlingen, Gewürzkarotten, Gemüseemulsion und confierten Rosmarinkartoffeln
Soja, Sellerie, Ei, Laktose, Sulfite

Griesheimer Gemüse-Millefeuille mit Balsamico-Jus, Kräuterseitlingen, Gewürzkarotten, Gemüseemulsion und confierten Rosmarinkartoffeln
Vegan: Sellerie, Soja, Sulfid

Dessert (Auswahl von 1 Dessert)

Chocolate Framboise mit Aprikosen Röster, Tonkabohnenmousse, Salzpistaziencrumble und Cassis Sorbet
Vegan: Gluten, Sulfid, Nüsse, Soja

Opera mit marinierter Ananas, Kaffee-Vanille-Mousse, Schokoladen-Mandel-Crumble und Kokos-Karamell-Eis
Vegan: Gluten, Sulfid, Nüsse, Soja