

Speisenauswahl – Canapés

(Saisonale Änderungen vorbehalten)



Klassische Canapé

- serviert mit Parmesanroyal, Tomatengelee und Oliven

Enthält: Ei, Gluten, Laktose, Sulfite

- serviert mit gebeiztem Lachs, Apfel-Meerrettich und Kresse

Enthält: Fisch, Ei, Gluten, Laktose, Sulfite

- serviert mit Roastbeef, Pommerysenf und Kerbel

Enthält: Sellerie, Soja, Ei, Gluten, Laktose, Sulfite



Marinierte Daikon- Rettichscheiben, gefüllt und gefaltet,



- serviert mit Karottenpüree, Sesam und Curry Mumbai

Pflanzlich: Sesam, Senf



- serviert mit Petersilienwurzelpüree, Kardamom, Minze und Berberitze

Pflanzlich



- serviert mit Hokkaido-Kürbispüree, Quatre- Épices und Granatapfelkernen

Pflanzlich



Suppen-Shots



- Curry-Kürbissüppchen mit leichtem Kokosschaum

Pflanzlich: Sellerie, Senf, Sulfite



- Artischockensüppchen mit Tomatenschaum

Pflanzlich: Sellerie, Sulfite

- Kartoffel-Lauch-Süppchen mit Majoran

Enthält: Laktose, Sellerie, Sulfite

Menü 1 – Herbst/Winter 2026

(Saisonale Änderungen vorbehalten)

Pâté en Croûte vom Geflügel mit Preiselbeeren
Sellerie, grünem Apfel und Pistazien

Enthält: Sulfite, Sellerie, Nüsse, Senf, Ei, Gluten

Ravioli von Shiitakepilzen mit Steinpilzsud, glasiertem Pak Choi
und gebackenem Räuchertofu

Enthält: Gluten, Soja

Rosa gebratenes und geschmortes Flanksteak mit Schalottenjus
feinem Wintergemüse, Kräuterseitlingen
und Püree von Wetterauer Kartoffeln

Enthält: Laktose, Sellerie, Soja

Chocolate Framboise mit Tonkabohnenmousse, Gewürzmango
karamellisiertem Amaranth und Himbeersorbet

Pflanzlich: Nüsse, Soja, Gluten

3-Gang-Menü

4-Gang-Menü

Pflanzliches Menü 1 – Herbst/Winter 2026

(Saisonale Änderungen vorbehalten)



Leicht geräuchertes Gemüseatar im Brickteigmantel
mit Preiselbeeren, Sellerie, grünem Apfel und Pistazien

 *Pflanzlich: Soja, Sulfite, Senf*

Ravioli von Shiitakepilzen mit Steinpilzsud, glasiertem Pak Choi
und gebackenem Räuchertofu

 *Pflanzlich: Gluten, Soja*

Buntes Gemüse-Mille-feuille mit Röstgemüsejus, Kräuterseitlingen
und Püree von Wetterauer Kartoffeln

 *Pflanzlich: Sellerie, Sulfite, Senf, Soja*

Chocolate Framboise mit Tonkabohnenmousse, Gewürzmango
karamellisiertem Amaranth und Himbeersorbet

 *Pflanzlich: Nüsse, Soja, Gluten*

3-Gang-Menü

4-Gang-Menü



Menü 2 – Winter/Herbst 2026

(Saisonale Änderungen vorbehalten)

Gelbe Bete mit Karotten-Orangen-Vinaigrette
geschmorten Urkarotten, Purple Curry, Bittersalat
und Quinoa-Crunch

 Pflanzlich: Sellerie, Senf, Sulfite

Gebratene Schwarze Tiger Garnele mit jungem Blattspinat
und Garnelen-Limonen-Sauce

Enthält: Schalen- & Krustentiere, Gluten, Ei, Laktose

Gebratene Brust von der Kikok Poularde mit Thymianjus
gegrillten Kräutersaitlingen, glasiertem Mandel-Romanesco
und Schwarzwurzelpüree

Enthält: Sulfite, Nüsse, Soja, Laktose

New York Cheesecake mit Orangen, Karamellmousse
Minz-Crumble und Limonensorbet

Enthält: Ei, Laktose, Nüsse, Soja

3-Gang-Menü

4-Gang-Menü



Pflanzliches Menü 2 – Winter/Herbst 2026

(Saisonale Änderungen vorbehalten)



Gelbe Bete mit Karotten-Orangen-Vinaigrette
geschmorten Urkarotten, Purple Curry
Bittersalat und Quinoa-Crunch

 Pflanzlich: Sellerie, Senf, Sulfite

Leicht geräuchertes Gemüsetatar im Brickteigmantel mit
Preiselbeeren, Sellerie, grünem Apfel und Pistazien

 Pflanzlich: Soja, Sulfite, Senf

Dreierlei Knödel mit Kräutercreme, Mandel-Romanesco
Sellerie und Trüffel-Späne

 Pflanzlich: Sulfite, Nüsse, Soja, Laktose

New York Cheesecake mit Orangen, Karamellmousse
Minz-Crumble und Limonensorbet

Enthält: Ei, Laktose, Nüsse, Soja

3-Gang-Menü

4-Gang-Menü

