



LUG

INS

LAND

VORSPEISEN

EURO

Taunusforelle | sweet and spicy 15
Paprika Kompott | gegrillte Croutons | Espelette Pfeffer |
Schwarzer Knoblauch Dressing

Kalb | gegrillt 18
Sesam Glace | Weißer Rettich | Edamame | Dashi Broth | Chilliöl

Lobster | gebläut 29
Esstragon Mayonnaise | Nektarien Tomaten Salsa | Babyspinat |
Mandel Vinaigrette

Gelbe und Rote Beete | Salat 12
Gegrillte Wassermelone | Wallnüsse | Wasabi Spinat Sorbet |
Frankfurter grüne Kräuter

SUPPE

EURO

Kohlrabi Birnen Creme 9
Pancettacrisps | Kräuteröl

HAUPTSPEISEN

EURO

Dorade | gebraten 29
Mandel Tomaten Risotto | glasierte Steckrübe | gegrillter Porree |
Huile Vierge

Rinderfilet von der deutschen Färse | gegrillt 37
Karotten Püree | gebratene Pastinake | Rosenkohl Blätter |
Geschmorte Kartoffel | Rinder Jus

Deutsches Rib Eye Steak | gegrillt 39
Homemade Pommes | sautierter Mangold | Senf Sauce

Schnitzel | Kalb 29
Maronen Kartoffel Stampf | Feldsalat mit Birne und Waldnüsse |
Whisky Schalotten Creme

Hummer | Linguine 40
Spinat Walnuss Pesto | Hummerschaum | Pecorino6

Geschmorter Spitzkohl | vegan 18
Karotten Knoblauch Püree | Maronen | Mandel Creme | Petersilien Öl

NACHSPEISEN

EURO

Gegrillte Feige

12

Orangen Mascarpone | Schoko Walnuss Crumble |

Basilikum

Grüner Apfel Sorbet

10

Pflaumen Weintrauben Ragout | Vermont Sirup | Mandeln

Kugel Eis

4

KÄSE

EURO

Rohmilch | Aus der Nachbarschaft |

19

Gutes aus Milch

Feigensenf | Nussbrot

STARTERS

EURO

Taunus-Trout sweet and spicy Paprika Compote grilled Croutons Piment d'Espelette Black garlic dressing	15
Veal grilled Sesam Glace With radish Edamame Dashi Broth Chilli oil	18
Lobster flamed Estragon Mayonnaise Nectarines Tomate Salsa Baby spinach Almond Vinaigrette	29
Beetroot red and yellow Salat grilled Water melone Walnuts Wasabi Spinach Sorbet Frankfurter green Herbs	12

SOUP

EURO

Kohlrabi Pear Cream Soup Pancetta crisps Herb oil	9
--	---

MAINS

EURO

Sea Bream fried Almond Tomato Risotto glazed Rutabaga grilled Porree Huile Vierge	29
Filet of German Heifer grilled Carotts Puree fried Pasnip Brussels sprouts leafs brased Potatoes Jus de veau	37
German Rib Eye Steak grilled Homemade Pommes Frites sauteed Chard Mustard sauce	39
Escalope Veal Mashed Potatoes with chestnuts Lamb's lettuce with pear and walnuts Whiskey shallot Cream	29
Lobster Linguine Spinach Walnuts Pesto Lobster foam Percorino 6 Month	40
Blaized Pointed Cabbage vegan Carotts Garlic Puree Chestnuts Almond Cream Persley oil	18

DESSERT

EURO

Grilled Fig

12

Orange-Mascarpone Cream | Chocolate Walnuts Crumble |

Basil

Green Apple Sorbet

10

Plum – Grape Ragout | Vermont Syrup | Almond

Portion Eis Cream

4

CHEESE

EURO

Raw Milk Cheese variation

19

Fig Mustard | Bauernbrot (Burebrot)