

DAS MENÜ IM SEPTEMBER

WIR SERVIEREN UNSER MENÜ NUR AM ABEND

KRUSTENTIERESSENZ

Mango-Chiliperlen, Carpaccio vom marinierten Kohlrabi
und auf Holzkohle gegrillte Wildgarnelen

LEICHT GESCHMOLZENER ZIEGENKÄSE

Sommerliche Portweinfeige und Birnen-Pfeffer-Relish
dazu eingelegter Frühlingslauch und Tapioka-Crunch

ZARTER BAUCH VOM IBERICO

oder

FRISCHE BURRATA

oder

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET

... jeweils an und auf
Mais-Cachapa, bunten Tomaten und Avocadosalsa
cremige Aji Amarillo und frischer Koriander

GEEISTE DUNKLE WHISKEYMOUSSE

Marinierte Stachelbeeren,
geflamnte Safran-Meringue und Bete-Cracker

Fragen Sie uns gerne nach einer vegetarischen Variante des Menüs!

Drei Gänge (Vor- und Hauptspeise, Dessert) für 45 Euro.

Drei Gänge (Zwischengang, Hauptspeise, Dessert/
Vorspeise, Zwischengang, Hauptspeise) für 50 Euro.

Vier Gänge für 56 Euro.

VORSPEISE

Tapasplatte – perfekt zum Teilen:

FRANKFURTER NEUE KÜCHE!

... nur das Beste aus Frankfurt: Handkäs mit Musik, Frankfurter Grüne Soße mit zwei halben Eiern, Kichererbsensalat mit Kräutern, Hummus, eingelegte Oliven, Linsensalat mit Feta, Salzbuttermilch und Brot

30 Euro

Carpaccio vom Rind mit gehobelten Steinpilzchampignons

Leche de Tigre-Forellenkaviar-Dressing

Rucola und Parmesan

16 Euro

Unsere Frankfurter Grüne Soße (für den größeren Hunger)

mit vier halben Eiern, Gartenkresse
und Wetterauer Kartoffeln von Bernd Rück, in der Pelle geschwenkt

13,50 Euro

... warum unsere Grüne Soße so gut schmeckt? Wir verwenden nur die besten Zutaten, knackfrische Kräuter und keine Mayonnaise!

Kleiner Gartensalat

mit gehobeltem Gemüse, hausgemachtem Kimchi, Saatencrumble und marinierten Shiitake-Pilzen aus der Edelpilzzucht Kroll

8,50 Euro

HAUPTSACHEN!

VOM GRILL:

Gebratener Ziegenkäse und Marillen-Pfefferröster
17,50 Euro

Rinderfilet
von der Holstein-Färse
38 Euro

Falafel mit Limetten-Sesamsoße
17,50 Euro

Gebratener Ji-Hao-Lachs
24,50 Euro

Rosa gegrilltes Entrecôte
24,50 Euro

... wahlweise auf und an:

Gartensalat
mit gehobeltem Gemüse, hausgemachtem Kimchi
Saatencrumble und marinierten Shiitake-Pilzen

oder an

Gemüse vom Permakulturhof
dazu knusprige Fritten und Lucianos Chimichurri-Majo.
Das Gemüse wir für uns auf dem Permakulturhof Sehl gezogen und mit
Liebe zubereitet. Keine Angst, man kann die ganze Knolle essen.

NACHSPIEL

Earl-Grey-Crème brûlée

Bergamotte-Meringue und Bergamotte-Perlen
Olivenemulsion

8,50 Euro

Geflammte Schokoladentarte

mit wechselndem Sorbet

9,50 Euro

Zweierlei Sorbet

mit Brennesselpapier und schwarzer Walnuss

6 Euro