

# OKTOBER-MENÜ

**WETTERAUER ERDAPFELSUPPE  
MIT ÖL VON WEISSEN TRÜFFELN**  
Graubrotcroûton und alter Gouda

\*\*\*\*\*

**SURF'N'TURF VON BIO-BARAMUNDI UND IBERICO**  
Meerrettich, Yuzu-Miso-Sauce, leichte Aioli und Senf

\*\*\*\*\*

**HIRSCHRÜCKEN UNTER DER KRÄUTERKRUSTE**

oder

**KABELJAU, AUF DER HAUT GEBRATEN**

oder

**GEGRILLTE AUBERGINE UND KARAMELLISIERTE BIRNE**

... jeweils an und auf  
hausgemachten Serviettenknödeln, cremigem Kürbispürree,  
süß-saurem Kürbis, gebratenen Pilzen und Sonnenblume

\*\*\*\*\*

**TONKA-APFELTÖRTCHEN**  
Vulkansalz-Karamell und gebrannte Kürbiskerne

**Fragen Sie uns gerne nach einer veganen 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, Salzbutter 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**