



Tiger-Menü

Zweierlei vom schottischen Label Rouge Lachs,
konfierte Tranche und als Tatar mit Safran- Fenchelsalat, Yuzu und Koriandercreme
enthält Laktose, Sellerie, Sulfite, Fisch, Knoblauch

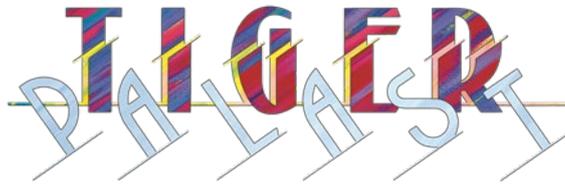
Geschäumtes Schwarzwurzelsüppchen
mit Perlhuhn Ravioli, Spinat und Petersilie
enthält Gluten, Sellerie, Sulfite

Gebratenes Rinderfilet und geschmorter Bitok
mit Balsamico-Schalotten Jus, saisonalen Gemüsen
und in Rosmarinöl konfierte Wetterauer Kartoffel
enthält Pilze, Sellerie, Sulfite

Schokolade-Maracuja-Schnitte
mit mariniertem Mango und Mangosorbet
enthält Ei, Hülsenfrüchte, Fructose, Laktose, Gluten, Sulfite

**3-Gang-Menü zu € 88,00 pro Person
(ohne Schwarzwurzelsüppchen)**

4-Gang-Menü zu € 106,00 pro Person



Menü Jardin Vegan

Marinierter Schwarzwurzelsalat
mit Karotten- Orangenvinaigrette,
schwarze Walnüsse und Wildkräutersalat
enthält Sellerie, Sulfite, Nuss

Getrüffeltes Süppchen mit gebackener Tomaten-Paprika
Praline von Topinambur und Schnittlauch
enthält Pilze, Sellerie, Sulfite

Steinpilzrisotto mit Minimöhren,
grünem Spargel und gebackenem Kräuterknödel
enthält Pilze, Sellerie, Sulfite

Vegane Opera mit Gewürzcrumble,
vegane Vanillecreme und Himbeersorbet
enthält Fructose, Sulfite, Nuss

**3-Gang-Menü zu € 88,00 pro Person
(ohne getrüffeltes Süppchen)**

4-Gang-Menü zu € 106,00 pro Person