

99,99 € pro Person

99.99 € per person

Gäste, die bis 18:30 bestellen, bekommen die MwSt-Erhöhung nicht durchgereicht und bezahlen weiterhin den alten Preis von € 89,90.

AMUSE-
BOUCHE

HANDKÄSE

Sphärisierter Handkäse-Chip, Zwiebel-Gel, Schnittlauch
Spherified Curdled Milk Cheese Chip, Onion Gel, Chive

Unser Handkäse-Chip ist kein profaner Chip, sondern vielmehr die hessische Antwort auf Ferran Adriàs alinierte El-Bulli-Olive. Die kluge und handwerklich hochkomplexe Reminiszenz an das geniale Vorbild ist durch einen raffinierten Dehydrationsprozess nicht nur unglaublich geschmacksintensiv, sondern auch extrem filigran ziseliert. Die strukturelle Integrität der sphärisierten Käse-Konstruktion ist dabei dermaßen fragil, dass sie schon beim ersten Kontakt mit dem Gaumen förmlich implodiert.

AMUSE-
BOUCHE

VORSPEISE
APPETIZER

RUSSISCHES EI

Bio-Ei, Senf-Dill-Creme, Imperial-Kaviar, Drillings-Chips
Organic Egg, Imperial Caviar, Mustard Dill Cream, Crisps

VORSPEISE
APPETIZER

FLEISCH TRÜFFEL

Luftiges Trüffel-Leberwurst Parfait vom May-Bioschwein, geröstetes Pumpernickel-Brot, Bioaktivkohle & Preiselbeer-Gel
Airy Truffle Liver Sausage Parfait of May organic Pork, toasted Pumpernickel Bread & Cranberry Gel

ZWISCHENGANG
STARTER

SCHINKENUDELN DELUXE

Udon Nudeln, dehydrierter Schwarzwälder-Schinken-Chip, Trüffel-Schaum
Udon Noodles, Dehydrated Ham Chip, Truffle Foam

ZWISCHENGANG
STARTER

BLUTWURST-GYOZA

Krosse Netz-Gyoza mit Blutwurstfüllung, Sauerkraut-Air, Trüffel-Senf
Crusty Net Gyoza with Black Pudding Filling, Sauerkraut Air, Truffle Mustard

GRÜNE SAUCE PANNA COTTA

Grüne Sauce Panna Cotta, Onsen-Bio-Ei, Kräuteröl und Brot-Chip
Green Sauce Panna Cotta, Onsen Organic Egg, Herb Oil and Bread Chip

HESSEN CARPACCIO

Kalter Schweinsbraten vom Biohof May, Grüne-Soße-Gremolata, Senf-Schmand, Krautsalat, Walnüsse
Cold Pork-Roast-Carpaccio, "Grüne-Soße"-Gremolata, Mustard-Sour-Cream, Coleslaw, Walnuts

BLUMENKOHL-SCHNITZEL

Blumenkohl-Schnitzel mit Kartoffel-Salat-Creme
Cauliflower Schnitzel with Potato Salad Cream

 GLUTEN  MILK  EGG  MUSTARD  FISH  CRUSTACEANS  LUPIN  CELERY  SOY  SULFITE  NUTS

HAUPTSPEISE
MAIN COURSE

   **FALSCHER HASE**    

Kalbshackbraten vom Beter-Leven Tierwohl-Betrieb, Bio-Ei, Pilzrahmsauce & Bubenspitze
Veal Meatloaf from the Beter-Leven Animal welfare farm, organic Egg, Mushroom
Cream Sauce and Bubenspitze

HAUPTSPEISE
MAIN COURSE

    **RIZ CASIMIR 3.0**    

Sous Vide gegerate Kikok-Hühnenbrust unter einer Hühnerleber-Herz-Farce
mit gebratenem Römersalat, Curry-Frucht-Sauce & Reis
Sous Vide cooked Kikok Chicken Breast under a Chicken Liver Heart Farce with roasted
Romaine Lettuce & Curry Fruit Sauce & Rice

  **KALBSBRIES KÖNIGSBERGER-STYLE**  

Kross gebratenes Kalbsbries, Kapern-Sauce, Micro-Möhre, gebackener Kapernapfel, Kroketten
Roasted Sweetbread, Caper Sauce, Micro Carrot, Baked Caper Apple, Croquette

  **SAUMAGEN À LA ROSSINI**   

Getrübelter Kalbfleisch-Saumagen vom Metzger Hambel (100% Kalb), sautierter Spinat, Kalbsleberwurst-Krokette
Crunchy Truffled Veal Pig's Stomach from Butcher Hambel (100% Veal), Spinach, Liverwurst Croquette

  **KILLER KARBONADE**  

Paniertes Schweinekotelett vom Better-Biohof May, Kartoffel-Salat-Creme, Grill-Zitrone, Preiselbeer-Gel
Breaded pork chop from Better Organic farm May, potato salad cream, grilled lemon, cranberry gel

   **BACKFISCH "HESTON BLUMENTHAL"**   

Rotbarsch in espumierten Bierteig gebacken, Kartoffel-Salat-Creme, Kapern-Remoulade, Gartengurkensalat
Redfish baked in espumed Beer Batter, Potato Salad Cream, Caper Remoulade, Garden Cucumber Salad

  **KNÖDEL & EDELPILZE**  

Gemischte Edelpilze, gebratener Brezenknödel, Trüffelschaum, Preiselbeer-Gel
Mixed Mushrooms, Fried Dumpling, Truffle Foam, Lingonberry Gel

   **WURST WELLINGTON „ROYAL“**  

Getrübelt Weißwurst vom Biohof May im Blätterteigmantel, Edelpilz-Duxelle, Spinat und Kalbsknochen-Jus
Truffled Sausage Wellington from the organic farm May in puff pastry Coat, Noble Mushroom Duxelle, Spinach and Veal Bone Jus

   **WAGYU SAUERBRATEN**   

Japanischer Kagoshima A5 Tri-Tip-Sauerbraten, Schattenmorellen, Grünkohl & Bubenspitze (Aufpreis 19.99 €)
Japanese Kagoshima A5 Tri Tip Sour Roast, Morello Cherries, Kale & Bubenspitze (surcharge € 19.99)

NACHSPEISE
DESSERT

  **KÄSE** 

Käseauswahl von Affineur Eric Lefebvre, fruchtiges Tomaten-Chutney, Zwiebel-Chutney
Cheese Selection from Affineur Eric Lefebvre, Tomato Chutney, Onion Chutney

NACHSPEISE
DESSERT

  **MILK & HONEY**  

Milchmädchen-Honig-Eis, salzige Honigwaben-Hippe, Matcha-Crumble, Honig-Gel
Milchmädchen Honey Ice Cream, Salty Honeycomb Waffle, Matcha Crumble, Honey Gel

  **KALTER HUND**   

Butterkeks, Schokoladen-Ganache, Haselhuss-Nougat-Eis, marinierte Orangen-Filets
Butter Biscuit, Chocolate Ganache, Hazelnut Nougat Ice Cream, Marinated Orange Filets

COFFEE

- Coffee 3.9
- Espresso 2.9
- Espresso Macchiato 3
- Cappuccino 4.2
- Double Espresso 3.9
- Double Espresso Macchiato 4
- Latte Macchiato 4.5

TEA POT

- French Earl Grey
- Englisch Breakfast
- Moroccan Mint
- Camomile
- Ginger Lemongrass
- Kir Royal
- Sencha
- 7

SCHNAPS ^{2 cl}

- Vallendar Haselnussgeist 8
- Ziegler Williamsbirne 9
- Ziegler Waldhimbeergeist 9
- Ziegler Alte Zwetschge 9
- Ziegler Alter Apfel 9
- Ziegler Sauerkirsche 9
- Ziegler Wildkirsch No. 1 14
- Rochelt Quitte 15
- Rochelt Gravensteiner Apfel 16
- Berta Sambuca 9

COCKTAILS

SAUER GESPRITZTER

Sipsmith gin, apfelwein, tonka, lime, center shock 18

PEANUT BUTTER

Bacardi 8, peanut Butter rum, chocolate bitters 18

SINNERMAN

Plum infused grey goose vodka, lime, cinnamon, orgeat, Calvados 18

WHITE NEGRONI

Sipsmith gin, Manico white vermouth, suze 16

MAINHATTAN

Apricot infused Makers Mark, Ziegler Zeitgeist Flora, Bitters 18

JELLY TIME

Sipsmith Gin, Lemon, Cherry jam, speculoos Cookie air 18

FRANZI SPRIZZ

woodruff, rhubarb, champagne 21

SPIRIT

Herbal Liqueur, Lime, Thyme, Honey, Apple 18

LA VISTA

Tequila, Mezcal, Melon, Lime Cucumber, Salt, Chilli 18

CHERRY COKE

Pepsi, Amarena, Lime, Orange 12

HAKUNA MATATA

passionfruit, lime leaves, elderflower, lime, bitter lemon 12