

KRONENSCHLÖSSCHEN MENÜ

GETAUCHTE JAKOBSMUSCHEL
KALAMANSIGLACE UND KOPFSALAT

~

ERBSEN-MINZ VELOUTÉ
ERBSENFALAFEL UND GRANNY SMITH

~

LACHSFORELLE AUS DEM WISPERTAL
ALLERLEI BOHNEN UND ZITRONE

~

KROSSES HESSISCHES LANDSCHWEIN
„WALDORFSALAT“ UND HUMMERBISQUE

~

RINDERFILET ROSSINI
IRISCHES WEIDERIND, ENTENSTOPFLEBER UND EINGELEGTE TRÜFFEL

~

GÂTEAU VON DER KIRSCH
KAFFEEAROMA UND ZITRONENVERBENE

~

KÄSEAUSWAHL VON MAÎTRE AFFINEUR ANTONY
HAUSGEMACHTES CHUTNEY, FEIGEN-SENF & NUSS-BROT

4-GANG MENÜ 149 €

5-GANG MENÜ 159 €

6-GANG MENÜ 169 €

KÄSEGANG + 16 €