



Menü „Inspiration“ – Menu „Inspiration“

Carpaccio vom Fjordlachs, Limettenvinaigrette, Fenchelsalat, rosa Pfeffer
Carpaccio of fjord salmon, lime vinaigrette, fennel salad, pink pepper

...
Essenz von der Strauchtomate, Gemüse-Julienne
Essence of cherry tomatoes, vegetable julienne

...
Calamaretti, Frühlingslauch, Pfifferlinge
Calamaretti, spring leek, chanterelles

...
Weidelammkarree, Rosmarinsauce, Ratatouille, Minz-Couscous
Loin of meadow lamb, rosemary jus, ratatouille vegetables, mint-couscous

...
Himbeere, Champagner, Schokolade
Raspberry, champagne, chocolate

oder / or

Auswahl französischer **Rohmilchkäse** (Affineur Eric Lefebvre)
Selection of French raw milk cheese (Affineur Eric Lefebvre)
Aufpreis für Käse anstatt Dessert / surcharge for cheese instead of dessert: € 5,00

5-Gang-Menü / 5-Course-Menu € 59,00

4-Gang-Menü / 4-Course-Menu € 49,00 (ohne Calamaretti / without calamaretti)

3-Gang-Menü / 3-Course-Menu € 42,00 (ohne Essenz & Calamaretti / without Essence & calamaretti)

Bitte beachten Sie die Hinweise zur Allergenverordnung am Ende der Speisekarte!
Please take note of the instructions for allergenic ordinations at the end of the menu!



Menü „herzhaft“ – Menu „lusty“

Geeistes Gurkensüppchen, Tiefseegarnelen, Dill

Iced soup of cucumbers, deep sea prawns, dill

...

Filets vom Wetterauer Schwein, Pfifferlingsrahmsauce, Bandnudeln

Fillets of pork, creamy chanterelles sauce, tagliatelle

...

Kleine Nascherei aus unserer Pâtisserie

„Sweet tidbits“ from our pastry

oder / or

Auswahl französischer **Rohmilchkäse** (Affineur Eric Lefebvre)

*Selection of French **raw milk cheese** (Affineur Eric Lefebvre)*

Aufpreis für Käse anstatt Dessert / surcharge for cheese instead of dessert: € 5,00

3-Gang-Menü / 3-Course-Menu € 35,00

Bitte beachten Sie die Hinweise zur Allergenverordnung am Ende der Speisekarte!

Please take note of the instructions for allergenic ordinations at the end of the menu!



Vorspeisen & Zwischengerichte – Starters & Entremets

Gemischter Salat vom Frankfurter Markt, Wachtelei, Kirschtomaten, Kürbiskerne <i>Mixed salad from the market of Frankfurt, quail egg, cherry tomatoes, pumpkin seeds</i>	€ 8,50
Unser Caesar Salat , gebratene Putenbrust, Knoblauchcroûtons <i>Our Caesar salad, breast of turkey hen, garlic croutons</i>	€ 14,50
ohne Putenbrust – <i>without breast of turkey hen</i>	€ 9,50
Die weitgerühmten Schnecken „Achat Style“ <i>The renowned escargots „Achat Style“</i>	€ 12,50
Beef Tatar , Avocado, Senf, schwarzer Knoblauch, Röstbrot <i>Beef Tatar, avocado, mustard, black garlic, roasted bread</i>	€ 14,50
Carpaccio vom Fjordlachs , Limettenvinaigrette, Fenchelsalat, rosa Pfeffer <i>Carpaccio of fjord salmon, lime vinaigrette, fennel salad, pink pepper</i>	€ 14,50
Calamaretti , Frühlingslauch, Pfifferlinge <i>Calamaretti, spring leek, chanterelles</i>	€ 15,50

Bitte beachten Sie die Hinweise zur Allergenverordnung am Ende der Speisekarte!
Please take note of the instructions for allergenic ordinations at the end of the menu!



Suppen – Soups

Essenz von der Strauchtomate , Gemüsestreifen <i>(vegan)</i> <i>Essence of tomatoes, vegetable julienne (vegan dish)</i>	€ 7,50
Geeistes Gurkensüppchen , Tiefseegarnelen, Dill <i>Iced soup of cucumbers, deep sea prawns, dill</i>	€ 8,00
Boula Boula – unsere Spezialität aus Südamerika <i>Boula Boula – our specialty from South America</i>	€ 8,50
Suppentrilogie – aus unserem Tagesangebot <i>Trilogy of soups</i>	€ 10,00

Bitte beachten Sie die Hinweise zur Allergenverordnung am Ende der Speisekarte!
Please take note of the instructions for allergenic ordinations at the end of the menu!



Hauptgerichte – Main Courses

Pfifferlingsrisotto , grüner Spargel, Parmesankäse (<i>vegetarisch</i>) <i>Chanterelle risotto, green asparagus, parmesan cheese (vegetarian dish)</i>	€ 18,00
Mille-feuille von Zucchini & Aubergine , geräucherter Tofu, Tomatensalsa (<i>vegan</i>) <i>Mille-feuille of zucchini & eggplant, smoked tofu, tomato salsa (vegan dish)</i>	€ 18,00
Filets vom Wetterauer Schwein , Pfifferlingsrahmsauce, Bandnudeln <i>Fillets of pork, creamy chanterelles sauce, tagliatelle</i>	€ 21,50
Saltimbocca von der Maispoularde , Salbeijus, Marktgemüse, Gnocchi <i>Saltimbocca of spring chicken, sage sauce, vegetables, gnocchi</i>	€ 23,50
Weidelammkarree , Rosmarinsauce, Ratatouille, Minz-Couscous <i>Loin of meadow lamb, rosemary jus, ratatouille vegetables, mint-couscous</i>	€ 26,50
Argentinisches Rinderfilet , Barolojus, gegrillter Spargel, Mandelpralinen <i>Argentinian tenderloin, Barolo sauce, grilled asparagus, almond pralines</i>	€ 29,50
Seeteufel , Weißweinsauce, pikanter Babyspinat, Butterkartoffeln <i>Monkfish, white wine sauce, spicy spinach leaves, potatoes</i>	€ 29,50
Gebratene Riesengarnelen , Tomaten, Trüffelbutter, Spaghettini <i>Roasted king prawns, tomatoes, truffled butter, Spaghettini</i>	4 Garnelen / prawns € 27,50 2 Garnelen / prawns € 16,50

Bitte beachten Sie die Hinweise zur Allergenverordnung am Ende der Speisekarte!
Please take note of the instructions for allergenic ordinations at the end of the menu!



Informationen zur Allergenverordnung – Information concerning Allergens

Unseren geehrten Gästen zur Beachtung:

Gerne nehmen wir auch Rücksicht auf Allergien und versuchen, alle Wünsche unserer Gäste zu berücksichtigen, insofern diese uns **im Vorfeld** bekannt gegeben werden.

Allerdings variieren Gerichte & Getränkekreationen und damit auch die Rezepte von Zeit zu Zeit.

In unseren Speisen und Getränken können unter anderem die folgenden *Allergene* (auch Spuren davon) enthalten sein: Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Farbstoffe, Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10ml/l, Lupinen und Weichtiere.

Bitte wenden Sie sich an Ihren Kellner, wenn Sie Fragen zu einzelnen Gerichten oder Getränken haben oder gegen irgendwelche Zutaten allergisch reagieren könnten.

Dear guests please note:

We take into account also allergies and try to consider all requirements of all our guests, as far as notified us **in advance**.

However, dishes & drink creations vary, and thus also the recipes from time to time.

In our food and drinks inter alia, the following Allergens (also traces of this) might be included: Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, Kamut or their hybridized strains), crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, dyes, milk and milk products (including lactose), nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Queensland nuts), celery, mustard, sesame seeds, Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10 ml/l, lupine, and molluscs.

Please contact your waiter, if you have any questions about individual dishes or beverages or may be allergic to any ingredients.

Bitte beachten Sie die Hinweise zur Allergenverordnung am Ende der Speisekarte!

Please take note of the instructions for allergenic ordinations at the end of the menu!