



Menü „Inspiration“ – Menu „Inspiration“

Feine Scheiben vom Kalb, Sieben-Kräuter-Eis, Safran-Schalotten-Confit, Wachtelei
Thin slices of veal, seven herbs ice cream, saffron shallot confit, quail egg

...

Essenz vom Ochenschwanz, Ravioli

Essence of Oxtail, ravioli

...

Gebratene Black Tiger Garnele, Sepia-Gemüse-Spaghettini, Krustentierschaum

Roasted Black Tiger prawn, sepia vegetable noodles, shellfish foam

...

Rosa gebratener Lammrücken, Artischocke, Topinambur, schwarzer Knoblauch

Rosy roasted rack of lamb, artichoke, girasol, black garlic

...

Weißer Schokoladenmousse, Campari-Espuma, Zitrusfrüchte, Blutorangen-Parfait

White chocolate mousse, Campari Espuma, citrus fruits, blood orange parfait

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 € 75,00

4-Gang-Menü / 4-Course-Menu € 65,00 (ohne Garnelen / without prawns)

3-Gang-Menü / 3-Course-Menu € 55,00 (ohne Essenz & Garnelen/ without essence & prawns)



Menü „herzhaft“ – Menu „lusty“

Gegrillter Fenchel, geschmorte Ochsenerztomaten, Rucola, würzige Croûtons
Grilled fennel, braised ox heart tomatoes, rocket salad, aromatic croutons

...

Medaillons vom Schwein, Madeira-Jus, Parmesan, Parmaschinken, mediterranes Gemüse, rahmige Polenta

Medallions of pork, Madeira jus, Parmesan cheese, Parma ham, Mediterranean vegetables, creamy Polenta

...

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



Vorspeisen – Starters

Gemischter Salat vom Hanauer Markt, Hausdressing, Kürbiskerne <i>Mixed salad from the market of Hanau, homemade dressing, pumpkin seeds</i>	€ 8,50
Gegrillter Fenchel , geschmorte Ochsenherztomaten, Rucola, würzige Croûtons (<i>vegetarisch/vegan</i>) <i>Grilled fennel, braised ox heart tomatoes, rocket salad, aromatic croutons (vegetarian/vegan dish)</i>	€ 12,50
Feine Scheiben vom Kalb , Sieben-Kräuter-Eis, Safran-Schalotten-Confit, Wachtelei <i>Thin slices veal, seven herbs ice cream, confit of saffron & shallots, quail egg</i>	€ 15,50
Hausgeräucherter Wildwasserlachs , Bärlauch-Panna-Cotta, Buchweizen-Blinis <i>House smoked whitewater salmon, ramsons panna cotta, buckwheat blinis</i>	€ 16,50
Carpaccio vom Pulpo , Soja-Gel, Sesam, junge Blattsalate <i>Carpaccio of octopus, soy gel, sesame, leafy salad</i>	€ 17,50



Suppen – Soups

Blumenkohlsuppe , Nussbutter, Schnittlauch, Bio-Ei <i>Soup of cauliflower, nut butter, chive, bio organic egg</i> (auch "vegan" ohne Ei & Butter verfügbar! / also "vegan style" available without butter & egg!)	€ 8,00
Boula Boula – unsere Spezialität aus Südamerika <i>Boula Boula – our specialty from South America</i>	€ 9,00
Essenz vom Ochenschwanz , Ravioli <i>Essence of Oxtail, ravioli</i>	€ 9,50
Suppentrilogie – aus unserem Tagesangebot <i>Trilogy of soups</i>	€ 12,00

Zwischengerichte – Entremets

Die weitgerühmten Schnecken „Achat Style“ <i>The renowned escargots "Achat Style"</i>	€ 12,50
Glacierter Schweinebauch , Crème von weißen Zwiebeln, gebackene Schwarzwurzel <i>Glazed pork belly, white onion cream, roasted black salsify</i>	€ 14,50
	als Hauptgang / as main course € 19,50
Gebratene Black Tiger Garnelen , Sepia-Gemüse-Spaghettini, Krustentierschaum <i>Roasted Black Tiger prawns, sepia vegetable noodles, shellfish foam</i>	€ 18,50
	als Hauptgang / as main course € 27,50



Hauptgerichte – Main Courses

Soba-Nudeln aus dem Wok, Asia-Gemüse, Seidentofu (vegetarisch/vegan)	€ 19,50
<i>Soba noodles from the Wok, Asian vegetables, silken tofu (vegetarian/vegan dish)</i>	kleine Portion / small portion € 12,50
Medaillons vom Schwein, Madeira-Jus, Parmesan, Parmaschinken, mediterranes Gemüse, rahmige Polenta	€ 23,50
<i>Fillet of pork, Madeira jus, Parmesan cheese, Parma ham, Mediterranean vegetables, creamy Polenta</i>	
Duett vom französischen Perlhuhn, Salbei-Jus, Romanesco, Perlgraupen	€ 24,50
<i>Duo of guinea fowl, sage jus, Romanesco cabbage, pearly barley</i>	
Eismeerforelle, Rotweinbutter, Rübengemüse, „Kartoffel-Schnee“	€ 25,50
<i>Arctic Sea trout, red wine butter, root vegetables, potato “snow”</i>	
Im Ganzen gebratene Dorade Royal, Limonen-Sauce, pikanter Blattspinat, Weißwein-Risotto	€ 27,50
<i>Gilthead Royal, lime sauce, piquant leafy spinach, white wine risotto</i>	
Rücken vom Weidelamm, Artischocke, Topinambur, schwarzer Knoblauch	€ 29,50
<i>Rack of meadow lamb, artichoke, girasol, black garlic</i>	
Filet vom Argentinischen Rind (200 Gramm), grüner Spargel, Gratin „Dauphinois“	€ 32,50
<i>Tenderloin (200 grams), green asparagus, potatoes “Dauphinois style”</i>	



Informationen zur Allergenverordnung – Information concerning Allergens

Unseren geehrten Gästen zur Beachtung:

In unserem Betrieb wird seit mehr als 100 Jahren frisch, ordentlich und erfolgreich gekocht. 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:

In our company, we are successfully cooking fresh and high quality food for more than a century. 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.