



Entrées

- Tartare du filet de bœuf
avec œuf de caille & truffe d'été 28,00 €
Tartar vom Rinderfilet
mit gebratenem Wachtelei und frischem Sommertrüffel
- Foie gras poêlé
avec une variation de cerises & sa brioche au beurre 29,00 €
Gänseleber gebraten
mit sommerlicher Kirschvariation & Butterbrioche
- Queue de langoustine laquée au jus corsé
avec radis marinés & variation de Yuzu japonais 24,00 €
Glasierter Langustinenschwanz
mit eingelegtem Rettich & Yuzu-Variation
- Cuisses de grenouilles 6 pièces - 21,00 €
aromatisées à l'ail, sauce verte de Francfort & salade d'herbes fraîches 9 pièces - 29,00 €
Gebratene Froschschenkel
mit Knoblauch aromatisiert, Frankfurter grüne Soße & Wildkräuter
- Girolles sautées
à l'espuma de tomates & l'éponge de persil 19,00 €
Gebratene Pfifferlinge
an Tomaten-Espuma & Petersilienschwamm
- Veloutée de maïs
au suprême de caille poêlé & gel de citron 14,00 €
Cremiges Maisschaumsüppchen
mit gebratener Wachtelbrust & Zitronengel
- Bouillon de coquilles tomate
au fenouil, gel de safran & ragout de moules 17,00 €
Tomatisierter Muschelsud
mit Miesmuschelragout, Fenchel & Safrangel
- Consommé de bœuf
avec ragout de queue de bœuf avec un jaune d'œuf confit 13,00 €
Rinderconsommé
mit Ochsenchwanzragout & wachswweichem Eigelb

Plats

- Demi Homard
avec une purée de pois mange-tous, chou-rave & champignons Shimeji snacké 34,00 €
Halber Hummer
an Zuckerschotenpüree, Kohlrabi & Buchenpilzen
- Filet de veau
patates douces, pak-choï japonais & curry 32,00 €
Kalbsfilet
an Süsskartoffeln, Pak Choi & Currysud
- Pigeon rôti
sur une mousseline de céleri, ragout de cèpes & chutney d'abricots 38,00 €
Taube
gebraten auf Sellerie-Mousseline, Steinpilzragout & Abrikosenchutney
- Loup de mer poêlé
risotto d'orge mondé aux herbes & artichauts powerades 28,00 €
Gebratenes Wolfsbarschfilet
auf Kräuter-Graupen & Poweraden
- Pluma Iberico
avec une poêlée de champignons des bois à la truffe, pommes de terre rissolées 34,00 €
Kurzgebratenes vom Iberico-Schwein
mit getrüffelten Waldpilzen & Rissolée-Kartoffeln
- Variation du poulet de Bresse
aux ravioles fraîches & girolles 29,00 €
Bressehuhn-Variation
an hausgemachten Ravioli & Pfifferlingen
- Cuisses de grenouilles
aromatisées à l'ail, sauce verte de Francfort & salade d'herbes fraîches 12 pièces - 36,00 €
Gebratene Froschschenkel
mit Knoblauch aromatisiert, Frankfurter grüne Soße & Wildkräuter



Desserts

- Soufflé
à l'orange confite & glace au « Grand-Marnier »
(temps de préparation 30 minutes)
Soufflé
von kandierten Orangen & „Grand-Marnier“-Eis
(Zubereitungszeit 30 Minuten) 15,00 €
- After-Eight
Modern 15,00 €
- Variations de fruits exotiques
avec textures de Litchi et noix de coco 15,00 €
Exotische Früchte
mit Litschi & Kokosnuss-Variation
- Les chocolats „Grand-Cru“
en déclinaison 15,00 €
„Grand-Cru“ Schokolade
in verschiedenen Texturen
- Manufacture de fromages
avec assortiment de pain et chutney 15,00 €
Manufaktur-Käsewagen
mit Chutney & Brot

Menu

• Amuse-bouche •

- Queue de langoustine laquée au jus corsé •
avec radis marinés & variation de Yuzu japonais
Glasierter Langustinenschwanz
mit eingelegtem Rettich & Yuzu-Variation

- Veloutée de maïs •
au suprême de caille poêlé & gel de citron
Cremiges Maisschaumsüppchen
mit gebratener Wachtelbrust & Zitronengel

- Loup de mer poêlé •
risotto d'orge mondé aux herbes
& artichauts powerades
Gebratenes Wolfsbarschfilet
auf Kräuter-Graupen & Poweraden

ou
oder

- Filet de veau •
patates douces, pak-choï japonais & curry
Kalbsfilet
an Süsskartoffeln, Pak Choi & Currysud

- Les chocolats „Grand-Cru“ •
en déclinaison
„Grand-Cru“-Schokolade
in verschiedenen Texturen

ou
oder

- Manufacture de fromages •
avec assortiment de pain et chutney
Manufaktur-Käsewagen
mit Chutney & Brot

• Gourmandises •

70 €

accompagnement vin 3 services | 3-gängige Weinbegleitung
45 €

Le menu est servi par table entière | Das Menü wird nur tischweise angeboten



Starters

- Beef tenderloin tartare
with quail egg & summer truffle 28,00 €
- Pan fried foie gras
with a variation of cherries & its butter brioche 29,00 €
- Lacquered langoustine tail with full-bodied jus
marinated radish & Japanese Yuzu variation 24,00 €
- Frogs' legs 6 pieces - 21,00 €
garlic flavoured, Frankfurt's Green Sauce & salad of fresh herbs 9 pieces - 29,00 €
- Sautéed chanterelles
with tomato espuma & parsley sponge 19,00 €
- Corn velouté
with pan fried quail breast & lemon gel 14,00 €
- Tomato-enriched mussel bouillon
with fennel, saffron gel & mussel ragout 17,00 €
- Beef consommé
with oxtail ragout & candied egg yolk 13,00 €

Main courses

- Half a lobster
with a purée of mangetouts, kohlrabi & lightly seared Shimeji mushrooms 34,00 €
- Veal fillet
sweet potatoes, Japanese Pak Choi & curry 32,00 €
- Roast pigeon
on a celery mousseline, ragout of porcini mushrooms & apricot chutney 38,00 €
- Pan fried sea bass
pot barley risotto with herbs & artichokes 28,00 €
- Pluma Iberico
Pan-roasted wild mushrooms with truffles, risolé potatoes 34,00 €
- Variation of Bresse chicken
with fresh ravioles & chanterelles 29,00 €
- Frogs' legs 12 pieces - 36,00 €
garlic flavoured, Frankfurt's Green Sauce & salad of fresh herbs



• Desserts •

- Soufflé
with candied orange & « Grand-Marnier » ice cream
(Preparation time 30 minutes) 15,00 €
- After-Eight
Modern 15,00 €
- Exotic fruits
with lychee & coconut variation 15,00 €
- The „Grand-Cru“ chocolates
in different declinations 15,00 €
- Manufactured cheese
with selection of bread & chutney 15,00 €

• Menu •

• Appetizer •

- Lacquered langoustine tail with full-bodied jus •
marinated radish & Japanese Yuzu variation

- Corn velouté •
with pan fried quail breast & lemon gel

- Pan fried sea bass •
*pot barley risotto with herbs
& artichokes*

or

- Veal fillet •
sweet potatoes, Japanese Pak Choi & curry

- The „Grand-Cru“ chocolates •
in different declinations

or

- Manufactured cheese •
with selection of bread & chutney

• Delicacies •

70 €

3-course wine pairing
45 €

Menu only served to the entire table