

## BUSINESS LUNCH – 12:00 – 18:00 UHR

*Lunch Menu – 12 pm – 6 pm*

### VORSPEISEN | STARTERS


Consommé vom heimischen Landhähnchen, Frankfurter Kräuterröle, Wurzelgemüse  
*Consommé of local country chicken, Frankfurt herb roll and root vegetables*

Kartoffel Tortilla, gebratene Pimentos de Padron, Rauchpaprikamayonnaise, Wildkräuter   
*Potato tortilla, roasted Padron peppers, smoked paprika mayonnaise, wild herbs*

### HAUPTGANG | MAIN COURSE

Kotelett vom heimischen Duroc Schwein mit Estragon Senfsauce  
*Local Duroc pork chop with tarragon mustard sauce*

Gebrautes Steinbuttfilet mit Pernodschaum  
*Fried turbot fillet with Pernod foam*

Picatta von der Aubergine mit Tomaten-Basilikum Sugo   
*Aubergine picatta with tomato-basil sugo*

Hauptgänge werden mit karamellisiertem Spitzkohl und Mandelkartoffelpüree serviert  
*Main course are served with caramelised pointed cabbage and almond potato mash*

### DESSERT | SWEETS

Milchreispudding | Erdbeersalat | Vanilleeis | Balsamicoespuma  
*Milk rice pudding | strawberry salad | vanilla ice cream | balsamic spuma*

**2-Gang · 2 courses** 32

**3-Gang · 3 courses** 42

Inklusive einer kleinen Flasche Wasser  
*Including one small bottle of water*



*Aus der Region - locally grown*


Unsere Philosophie ist es, Ihnen zu jeder Jahreszeit  
die besten und frischesten Produkte anzubieten.

Aus diesem Grund arbeiten wir mit Landwirten  
aus der Region zusammen, die uns jeden Tag beliefern.


*Our philosophy is to serve you the best and freshest products  
in every season. Therefore, we work together with farmers  
from the region, with daily deliveries.*

**MITTAGS MENÜ – 12:00 – 18:00 UHR**  
*Lunch Menu – 12:00 pm – 6:00 pm*


**SALATE | SALADS**

Gemischter Wildkräutersalat, Körner, Sprossen, Croûtons 	14
<i>Mixed wild herb salad, grains, sprouts, croûtons</i>	
mit Hähnchenbrust   <i>with chicken breast strips</i>	23
mit Rosmarin Knoblauch Garnelen   <i>with rosemary garlic prawns</i>	25
mit pikanten Rinderfiletstreifen   <i>with spicy beef fillet</i>	28

**SUPPEN | SOUPS**

Geeiste picante Tomatensuppe, Büffelmozzarella, Honigmelone, Olivenölkaviar 	13
<i>Whipped spicy tomato soup, buffalo mozzarella, honeydew melon, olive oil caviar</i>	

**VEGETARISCH | VEGETARIAN**

Mille feuille von der Aubergine, Quinoa, Mais, Tempura, Wildkräuter, Rote Betejus, 	26
<i>Mille feuille of aubergine, quinoa, corn tempura, Wild herbs, beetroot jus</i>	



**FISCH UND MEER | FISH AND SEA**

Gebratenes Doradenfilet, Mailänder Risotto, Kalbsmarkbutter, roh mariniertes Fenchel	26
<i>Roastes fillet of gilthead, Milanese risotto, veal marrow butter, raw marinated fennel</i>	

**VOM LAND | COUNTRYSIDE**

Wiener Schnitzel in Fassbutter gebacken mit Kartoffelsalat, Preiselbeeren, Zitrone	39
<i>Viennese Escalope baked in butter served with potato salad, cranberries, lemon</i>	
Rinderfiletmedallion (200g), Pfeffersauce, gebratenes Gemüse, Rosmarinkartoffeln	54
<i>Beef fillet medallion (200g), pepper sauce, roastes vegetables, rosemary potatoes</i>	

**DESSERTS | SWEETS**

Hausgemachter Karottenkuchen, eigenes Sorbet, Mascarpone 	15
<i>Homemade carrot cake, homemade sorbe, mascarpone</i>	
Pâtisserie des Tages, pro Törtchen 	8
<i>Chef's favourite pastry, per tartelette</i>	