

5-Gang-Menü **Vegetarisch**

Marinierter Büffelmozzarella

mit grünem Spargel, Himbeere,
Mango und Chili

Ravioli von der Kerbelwurzel

mit weißem Spargel, Morcheln, Mispeln und Hollandaise

Zweierlei von der Artischocke

mit Hafer, Buchenpilzen und Bärlauch

Dessert von der Frankfurter Grünen Soße

mit weißer Schokolade und Trüffel

Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann

mit Chutney und Kartoffeln in der Schale

5 Gang Menü 105€

8-Gang-Menü **Villa Merton**

Roh marinierte Jakobsmuschel

mit gebackenem Kalbskopf, Chicorée,
Rhabarber und fermentiertem Knoblauch

Zweierlei vom Hummer

mit Erbsen, roten Zwiebeln und Minze

Tranche vom Steinbutt

mit Gorgonzolabrösel überbacken,
auf Thaispargel mit Grapefruit und Haselnussschaum

Ravioli von der Kerbelwurzel

mit weißem Spargel, Morcheln, Mispeln und Hollandaise

Yuzo Sorbet

mit Gurke

Rücken vom Maibock

mit gebratener Gänseleber,
Birne, Bohne und Speckkartoffel

Mascarpone mousse

mit Erdbeeren und Basilikum Eis

Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann

mit Chutney und Kartoffeln in der Schale

8 Gang Menü 135€

6 Gang Menü 115€

(ohne Sorbet und Käse)

A la Carte

<u>Vorspeisen</u>	€
Marinierter Büffelmozzarella	22
mit grünem Spargel, Himbeere, Mango und Chili	
Zweierlei vom Hummer	28
mit Erbsen, roten Zwiebeln und Minze	
Roh marinierte Jakobsmuschel	26
mit gebackenem Kalbskopf, Chicorée, Rhabarber und fermentiertem Knoblauch	
Rindertatar am Gast angemacht	28
mit schwarzem Zitronenkuchen, Thymian und allerhand von der Olive	
<u>Zwischengänge</u>	
Filet von der Seezunge	31/42
mit Morcheln, Zuckerschoten, Babymais, Karotte und Beurre blanc	
Tranche vom Steinbutt	31/42
mit Gorgonzolabrösel überbacken, auf Thaispargel mit Grapefruit und Haselnussschaum	
Kross gebratener Wolfsbarsch	32/43
mit Herzmuscheln, Sauce Rouille, Makkaroni und Bärlauchsud	
Ravioli von der Kerbelwurzel	26
mit weißem Spargel, Morcheln, Mispeln und Hollandaise	
<u>Hauptgänge</u>	
„Waliser Lamm“	44
mit Ziegenfrischkäse, Löwenzahn, weißer Aubergine und Kaffeejus	
Rücken vom Maibock	44
mit gebratener Gänseleber, Birne, Bohne und Speckkartoffel	
Zweierlei von der Artischocke	35
mit Hafer, Buchenpilze und Bärlauch	
<u>Dessert und Käse</u>	
Yuzo Sorbet	14
mit Gurke	
Mascarpone mousse	21
mit Erdbeeren und Basilikum Eis	
Dessert von der Frankfurter Grünen Soße	21
mit weißer Schokolade und Trüffel	
Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann	18
mit Chutney und Kartoffeln in der Schale	

Offene Weine

<u>Weißwein</u>	€/0,1l
2008 Steingrübler Riesling Domaine Stentz-Buecher, Elsass	8,50
2015 Pouilly Fumé Serge Dagueneau, Loire	9,00
2014 Grauburgunder „Herrenstück“ Holger Koch, Baden	8,00
2015 Pinot Blanc Wehlener Klosterberg* Markus Molitor, Mosel	9,00
2013 Sommerhäuser Steinbach Silvaner GG Schloss Sommerhausen, Franken	9,50
2015 Chardonnay Les Clos Mâcon – Bussières, Joseph Drouhin, Burgund	9,50
<u>Rosé</u>	
2015 „Clarette“ Rosé Knipser, Pfalz	6,50
<u>Rotwein</u>	
2015 Spätburgunder Spreitzer, Rheingau	8,50
2014 Shiraz Allesverloren, Südafrika	8,00
2005 Bodegas Ontanon Gran Reserva Bodegas Ontanon, Rioja	13,00
2009 Château Haut Rocher Grand Cru Classé Château Haut Rocher, Saint Emilion	15,00
<u>Süßwein</u>	
2014 Sweet Purple Oliver Zeter, Pfalz	9,00
2015 Riesling Auslese Dreissigacker, Rheinhessen	9,50
2007 Château Guiraud 1^{er} Cru Classé Château Guiraud, Saint Emilion	13,00
Weinbegleitung zum 5 Gang Menü	42,50
Weinbegleitung zum 6 Gang Menü	51,00
Weinbegleitung zum 8 Gang Menü	68,00