

KOMPLIZEN

ALLERGENE

BROT & BUTTER 5

von der Bäckerei Ouwe & Odenwälder Butter, Molkerei Hüttenthal.

(1) (7)

Margarine als Alternative.

AUSTERN 10

mit Maulbeergranita & Olivenöl. Jede weitere Auster 5,5

(14)

TOMATE & TOMATE 16

alte Tomatensorten aus Alex' Garten im Frankfurter Nordwesten. Tomaten Tagetes Dashi & Shiso. Vegan

WOLFSBARSCH CEVICHE 22

mit Cantaloupe Melone, Kartoffelstroh und Rucola Creme.

(4) (8 – Cashew, Mandel)

OKTOPUS LAAB 20

lauwarmer Octopus Salat, Thai Basilikum, Koriander, Minze. Angelehnt an den thailändischen Klassiker.

(4) (14)

STANGENBOHNEN & BURRATA 18

Gegrillte Stangenbohnen, Salzzitronen & Kräuter Vinaigrette, eingelegte Peperoni & Pflaumen, Büffel Burrata.

(6) (7)

GAZPACHO 15

Grüne Gazpacho mit Smoked Paprika Olivenöl und gegrillten Pimientos de Padrón. Vegan. Brot optional dazu 3

(1)

MAIS KÄSE & PFEFFER 20

Cavatelli mit Mais Sauce, Nektarinen Jalapeno Salsa, fermentierten Jalapenos und frischem Koriander.

(1) (7)

KOMPLIZEN

ALLERGENE

AUBERGINE & SCALLION PANCAKES 24

süß saure Aubergine, Frühlingszwiebel Pfannkuchen und eingelegter Ingwer. Vegan
(1) (6)

SEETEUFEL & PFIRSICH 32

Filet mit Pfirsich BBQ Sauce, Wilder Brokkoli, Brauner Senf & Morita Chilli Öl.
(4) (10)

HALBES HÄHNCHEN 28

halbes entbeintes Hähnchen, Hähnchen Demi Glace, Spinat mit Schwarzer Essig Vinaigrette.
(1) (6) (7) (11)

DESSERT

PANACOTTA DI MAIS 12

mit Brombeer Sauce, Safran Karamell & Mais Knusper.
(7) (Gelatine)

FINANCIER 12

mit Aprikose, Feigenblat Öl & Ganache.
(1) (3) (7) (8 - Mandeln)

CHEFS CHOICE SHARING MENÜ ab 2 Personen

65 pro Person | Vegetarisch 60 pro Person – 5 Teller, 2 Desserts

Special Chicken Menu 55 pro Person - 4 Teller, 2 Desserts

1 - GLUTENHALTIGE GETREIDE

2 - KREBSTIERE

3 - EIER

4 - FISCH

5 - ERDNÜSSE

6 - SOJABOHNEN

7 - MILCH

8 - SCHALENFRÜCHTE / NÜSSE

9 - SELLERIE

10 - SENF

11 - SESAMSAMEN

12 - SCHWefeldioxid und Sulfite

13 - LUPINEN

14 - WEICHTIERE

15 - ALKOHOL