

KOMPLIZEN

BROT & BUTTER 5

Von der Bäckerei Ouwe & Odenwälder Butter, Molkerei Hüttenthal.

AUSTERN 10

Mit Maulbeergranita & Olivenöl.

TOMATE & TOMATE 16

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

WOLFSBARSCH CEVICHE 22

Mit Cantaloupe Melone, Kartoffelstroh und Rucola Creme.

OKTOPUS LAAB 20

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

STANGENBOHNEN & BURRATA 18

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

GAZPACHO 15

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

MAIS KÄSE & PFEFFER 20

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

AUBERGINE & SCALLION PANCAKES 24

süß saure Aubergine, Frühlingszwiebel Pfannkuchen und eingelegter Ingwer.

SEETEUFEL & PFIRSICH 32

Filet mit Pfirsich BBQ Sauce, Wilder Brokkoli, Brauner Senf & Morita Chilli Öl.

HALBES HÄHNCHEN 28

halbes entbeintes Hähnchen, Hühnchen Demi Glace, Spinat mit Schwarzer Essig Vinaigrette.

DESSERT

PANACOTTA DI MAIS 12

mit Brombeer Sauce, Safran Karamell & Mais Knusper.

FINANCIER 12

mit Aprikose, Feigenblatt Öl & Ganache.

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