

99,99 € pro Person

99.99 € per person

Gäste, die bis 18:30 bestellen, bekommen die MwSt-Erhöhung nicht durchgereicht und bezahlen weiterhin den alten Preis von € 89,90.

AMUSE-  
BOUCHE

## HANDKÄSE

Sphärisierter Handkäse-Chip, Zwiebel-Gel, Schnittlauch  
Spherified Curdled Milk Cheese Chip, Onion Gel, Chive

Unser Handkäse-Chip ist kein profaner Chip, sondern vielmehr die hessische Antwort auf Ferran Adriàs alinierte El-Bulli-Olive. Die kluge und handwerklich hochkomplexe Reminiszenz an das geniale Vorbild ist durch einen raffinierten Dehydrationsprozess nicht nur unglaublich geschmacksintensiv, sondern auch extrem filigran ziseliert. Die strukturelle Integrität der sphärisierten Käse-Konstruktion ist dabei dermaßen fragil, dass sie schon beim ersten Kontakt mit dem Gaumen förmlich implodiert.

AMUSE-  
BOUCHE

VORSPEISE  
APPETIZER

## RUSSISCHES EI

Bio-Ei, Senf-Dill-Creme, Imperial-Kaviar, Drillings-Chips  
Organic Egg, Imperial Caviar, Mustard Dill Cream, Crisps

VORSPEISE  
APPETIZER

## FLEISCH TRÜFFEL

Luftiges Trüffel-Leberwurst Parfait vom May-Bioschwein, geröstetes Pumpernickel-Brot, Bioaktivkohle & Preiselbeer-Gel  
Airy Truffle Liver Sausage Parfait of May organic Pork, toasted Pumpernickel Bread & Cranberry Gel

ZWISCHENGANG  
STARTER

## SCHINKENUDELN DELUXE

Udon Nudeln, dehydrierter Schwarzwälder-Schinken-Chip, Trüffel-Schaum  
Udon Noodles, Dehydrated Ham Chip, Truffle Foam

ZWISCHENGANG  
STARTER

## BLUTWURST-GYOZA

Krosse Netz-Gyoza mit Blutwurstfüllung, Sauerkraut-Air, Trüffel-Senf  
Crusty Net Gyoza with Black Pudding Filling, Sauerkraut Air, Truffle Mustard

## SPARGEL CORDON BLEU

Weißer Spargel, Honig-Saftschinken, Gouda-Käse & espumierte Hollandaise  
White Asparagus, Honey Juice Ham, Gouda Cheese & foamed Hollandaise

## HESSEN CARPACCIO

Kalter Schweinsbraten vom Biohof May, Grüne-Soße-Gremolata, Senf-Schmand, Krautsalat, Walnüsse  
Cold Pork-Roast-Carpaccio, "Grüne-Soße"-Gremolata, Mustard-Sour-Cream, Coleslaw, Walnuts

## TOAST HAWAII 2.0

Krosser Blätterteig, karamellierte Ananas, Kochschinken, Schmelzkäse, Amarena Kirsche  
Crispy Puff Pastry, Caramelized Pineapple, Cooked Ham, Melted Cheese, Amarena Cherry

 GLUTEN  MILK  EGG  MUSTARD  FISH  CRUSTACEANS  LUPIN  CELERY  SOY  SULFITE  NUTS

HAUPTSPEISE  
MAIN COURSE

   **FALSCHER HASE**   

Kalbshackbraten vom Beter-Leven Tierwohl-Betrieb, Bio-Ei, Pilzrahmsauce & Bubenspitze  
Veal Meatloaf from the Beter-Leven Animal welfare farm, organic Egg, Mushroom  
Cream Sauce and Bubenspitze

HAUPTSPEISE  
MAIN COURSE

    **RIZ CASIMIR 3.0**    

Sous Vide gegarte Kikok-Hühnchenbrust unter einer Hühnerleber-Herz-Farce  
mit gebratenem Römersalat, Curry-Frucht-Sauce & Reis  
Sous Vide cooked Kikok Chicken Breast under a Chicken Liver Heart Farce with roasted  
Romaine Lettuce & Curry Fruit Sauce & Rice

  **KALBSBRIES KÖNIGSBERGER-STYLE**  

Kross gebratenes Kalbsbries, Kapern-Sauce, Micro-Möhre, gebackener Kapernapfel, Krokette  
Roasted Sweetbread, Caper Sauce, Micro Carrot, Baked Caper Apple, Croquette

  **SAUMAGEN À LA ROSSINI**   

Getrübelter Kalbfleisch-Saumagen vom Metzger Hambel (100% Kalb), sautierter Spinat, Kalbsleberwurst-Krokette  
Crunchy Truffled Veal Pig's Stomach from Butcher Hambel (100% Veal), Spinach, Liverwurst Croquette

  **KILLER KARBONADE**  

Paniertes Schweinekotelett vom Better-Biohof May, Kartoffel-Salat-Creme, Grill-Zitrone, Preiselbeer-Gel  
Breaded pork chop from Better Organic farm May, potato salad cream, grilled lemon, cranberry gel

   **BACKFISCH "HESTON BLUMENTHAL"**   

Rotbarsch in espumierten Bierteig gebacken, Kartoffel-Salat-Creme, Kapern-Remoulade, Gartengurkensalat  
Redfish baked in espumed Beer Batter, Potato Salad Cream, Caper Remoulade, Garden Cucumber Salad

  **KNÖDEL & EDELPILZE**  

Gemischte Edelpilze, gebratener Brezenknödel, Trüffelschaum, Preiselbeer-Gel  
Mixed Mushrooms, Fried Dumpling, Truffle Foam, Lingonberry Gel

   **WURST WELLINGTON „ROYAL“**  

Getrübelt Weißwurst vom Biohof May im Blätterteigmantel, Edelpilz-Duxelle, Spinat und Kalbsknochen-Jus  
Truffled Sausage Wellington from the organic farm May in puff pastry Coat, Noble Mushroom Duxelle, Spinach and Veal Bone Jus

   **WAGYU SAUERBRATEN**  

Japanischer Kagoshima A5 Tri-Tip-Sauerbraten, Schattenmorellen, Grünkohl & Bubenspitze (Aufpreis 19.99 €)  
Japanese Kagoshima A5 Tri Tip Sour Roast, Morello Cherries, Kale & Bubenspitze (surcharge € 19.99)

NACHSPEISE  
DESSERT

  **KÄSE** 

Käseauswahl von Affineur Eric Lefebvre, fruchtiges Tomaten-Chutney, Zwiebel-Chutney  
Cheese Selection from Affineur Eric Lefebvre, Tomato Chutney, Onion Chutney

NACHSPEISE  
DESSERT

  **MILK & HONEY**  

Milchmädchen-Honig-Eis, salzige Honigwaben-Hippe, Matcha-Crumble, Honig-Gel  
Milchmädchen Honey Ice Cream, Salty Honeycomb Waffle, Matcha Crumble, Honey Gel

  **KALTER HUND**   

Butterkeks, Schokoladen-Ganache, Haselhuss-Nougat-Eis, marinierte Orangen-Filets  
Butter Biscuit, Chocolate Ganache, Hazelnut Nougat Ice Cream, Marinated Orange Filets

COFFEE

- Coffee 3.9
- Espresso 3.5
- Espresso Macchiato 3.9
- Cappuccino 4.9
- Double Espresso 4.5
- Double Espresso Macchiato 4.9
- Latte Macchiato 6.9

TEA POT

- French Earl Grey
- Englisch Breakfast
- Moroccan Mint
- Camomile
- Ginger Lemongrass
- Kir Royal
- Sencha
- 7

SCHNAPS <sup>2 cl</sup>

- Ziegler Haselnussgeist 15
- Ziegler Williamsbirne 15
- Ziegler Waldhimbeergeist 15
- Ziegler Alte Zwetschge 15
- Ziegler Alter Apfel 15
- Ziegler Sauerkirsche 15
- Ziegler Wildkirsch No. 1 23
- Berta Sambuca 9

COCKTAILS

SAUER GESPRITZTER

Gin, apfelwein, tonka, lime, center shock 18

PEANUT BUTTER

Bacardi 8, peanut Butter rum, chocolate bitters 18

SINNERMAN

Plum infused grey goose vodka, lime, cinnamon, orgeat, Calvados 18

WHITE NEGRONI

Gin, Manico white vermouth, suze 16

MAINHATTAN

Apricot infused Makers Mark, Ziegler Zeitgeist Flora, Bitters 18

FRANZI SPRIZZ

woodruff, rhurbarb, champagne 21

SPIRIT

Herbal Liqueur, Lime, Thyme, Honey, Apple 18

LA VISTA

Tequila, Mezcal, Melon, Lime Cucumber, Salt, Chilli 18

GINGER GRENADE

Pomaganrate, mint, lime, Ginger Ale 12

HAKUNA MATATA

Passionfruit, lime leaves, elderflower, lime, bitter lemon 12