

ab 21:30

starting at 9:30 pm

Late Dinner Menu

VORSPEISE
APPETIZER

SCHINKENUDELN DELUXE

Udon Nudeln, dehydrierter Schwarzwälder-Schinken-Chip, Trüffel-Schaum 22.99
Udon Noodles, Dehydrated Ham Chip, Truffle Foam

VORSPEISE
APPETIZER

SPARGEL CORDON BLEU

Weißer Spargel, Honig-Saftschinken, Gouda-Käse & espumierte Hollandaise 29.99
White Asparagus, Honey Juice Ham, Gouda Cheese & foamed Hollandaise

HESSEN CARPACCIO

Kalter Schweinsbraten vom Biohof May, Grüne-Soße-Gremolata, Senf-Schmand, Krautsalat, Walnüsse 22.99
Cold Pork-Roast-Carpaccio, "Grüne-Soße"-Gremolata, Mustard-Sour-Cream, Coleslaw, Walnuts



FALSCHER HASE

Kalbshackbraten vom Beter-Leven Tierwohl-Betrieb, Bio-Ei, Pilzrahmsauce & Bubenspitzle 33.99
Veal Meatloaf from the Beter-Leven Animal welfare farm, organic Egg, Mushroom Cream Sauce and Bubenspitzle

HAUPTSPESIE
MAIN COURSE

KNÖDEL & EDELPILZE

Gemischte Edelpilze, Gebratener Brezenknödel, Trüffel-Schaum, Preiselbeer-Gel 29.99
Mixed Mushrooms, Fried Dumpling, Truffle Foam, Lingonberry Gel

HAUPTSPESIE
MAIN COURSE

BACKFISCH "HESTON BLUMENTHAL"

Rotbarsch in espumierten Bierteig gebacken, Kartoffel-Salat-Creme, Kapern-Remoulade, Gartengurkensalat 49.99
Redfish baked in espumed Beer Batter, Potato Salad Cream, Caper Remoulade, Garden Cucumber Salad

WURST WELLINGTON „ROYAL“

Getrübelt Weißwurst vom Biohof May im Blätterteigmantel, Edelpilz-Duxelle, Spinat und Kalbsknochen-Jus 39.99
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 & Bubenspitzle 69.99
Japanese Kagoshima A5 Tri Tip Sour Roast, Morello Cherries, Kale & Bubenspitzle

 GLUTEN  MILK  EGG  MUSTARD  FISH  CRUSTACEANS  LUPIN  CELERY  SOY  SULFITE  NUTS

NACHSPEISE
DESSERT

🌿 🍷 KÄSE 🌿

Käseauswahl von Affineur Eric Lefebvre, fruchtiges Tomaten-Chutney, Zwiebel-Chutney 21.99
Cheese Selection from Affineur Eric Lefebvre, Tomato Chutney, Onion Chutney

NACHSPEISE
DESSERT

🌿 🍷 MILK & HONEY 🍷 🌿

Milchmädchen-Honig-Eis, salzige Honigwaben-Hippe, Matcha-Crumble, Honig-Gel 14.99
Milchmädchen Honey Ice Cream, Salty Honeycomb Waffle, Matcha Crumble, Honey Gel

🌿 🍷 KALTER HUND 🍷 🌿

Butterkeks, Schokoladen-Ganache, Haselnuss-Nougat-Eis, marinierte Orangen-Filets 14.99
Butter Biscuit, Chocolate Ganache, Hazelnut Nougat Ice Cream, Marinated Orange Fillets

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, rhubarb, champagne 21

SPIRIT

Herbal Liquor, Lime, Thyme, Honey, Apple 18

LA VISTA

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

GINGER GRENADE

Pomaganate, mint, lime, Ginger Ale 12

HAKUNA MATATA

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