

## **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

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

# Offene Weine

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