



Speisekarte

SUPPE

GIORGIOS SUPPE

Weißer Bohnencremesuppe „Cannellini“
Lardo-Crumble | Petersilienöl | Thymian

9 €

VORSPEISEN

AUS DER TAUNUS
Brödler
KÜCHE

HAUSGEBEIZTE BRÖDLER LACHSFORELLE

Wisper-Lachsforelle | Kartoffelpuffer | Apfel-Zitronen-Schmand

19 €

HIRSCH-CARPACCIO

Morchel-Mayo | gehobelte Champignons | Preiselbeer-Vinaigrette

22 €

ROTE-BETE-TATAR

Tönges Bio-Ziegenkäse | Himbeere | karamellierter Sesam

18 €

COUVERT MIT LANDBROT UND BUTTER

3,50 € p. P.



FLEISCH

WILDER TAUNUS

Rosa Hirschrücken | Topinambur-Püree | Pistazienpesto | Rosmarin-Jus
37 €

DRY AGED PREMIUM-STEAK

Frittierte Polenta | Black-BBQ-Kartoffelcreme | Frankfurter Mayo
36 €

LAMMRÜCKEN

Grüner Spargel | gelbe Linsen | Schwarznuss-Jus
34 €

FISCH

DORADE ROYAL

Ganze Dorade | Baby-Blattspinat | Nuss-Kartoffeln
33 €

SEE-SAIBLING

Linguine Nero | Gartenkresse | Hummersauce
29 €



VEGETARISCH

HAUSGEMACHTE RAVIOLI

Ricotta-Schnittlauch-Füllung | XO-Butter | schwarzer Trüffel

27 €

VEGAN

AUBERGINEN STEAK BIANCA

Baba Ganoush | Kräuterseitlinge | Wildkräuter-Salat

24 €

DESSERT

VIA AD „LIMES“

Perlen | Madagaskar-Vanille | Erdbeer-Coulis

14 €

YUZU PANNA COTTA

Himbeer-Crunch | Mandelsponge | hausgemachtes Litschi-Sorbet

12 €

HOFGUT PFIRSICH

Grand Manier Parfait | Pfirsichragout | Himbeercrumble

13 €

*Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie
sich bitte an unser Serviceteam – wir beraten Sie gerne.*