

4 Hands Dinner

**Mit unserem Küchendirektor Alex Schareina und
Pablo Lüers vom The Florentin in Frankfurt am Main**

Vorfreude

Beef Tatar und Bergkäsequiche

Amuse-Bouche

Gelbschwanzmakrele

Weißer Sojasauce | Kohlrabi | grüner Apfel | Fine de Claire Auster

Südtiroler Speck

Bergkäse | Szechuanpfeffer

Sauerteigbrot und Salzbutter

129€ pro Person inkl. Aperitif, Wasser und Kaffee

Für Hotelgäste mit gebuchter ¾-Verwöhpension 59€ pro Person inkl. Aperitif, Wasser und Kaffee

Um eine Reservierung wird gebeten.

4 Hands Dinner

Mit unserem Küchendirektor Alex Schareina und
Pablo Lüers vom The Florentin in Frankfurt am Main

Vorspeise

Ikejime-Wolfsbarsch
Yuzukoshō | Gurke | griechischer Joghurt | Liebstöckel

Suppe

Jakobsmuschel
Blumenkohl | Schalotte | Shisoöl

Erster Zwischengang

54°C Saibling
Erbse | Fenchel | Wassermelone | Champagner-Beurre Blanc | Kaviar

Zweiter Zwischengang

Schweinebacke
Reiscreme | Mangosalat | Tigermilch

Sorbet

Birne
Weißer Portwein | Basilikum

Hauptgang

Zweierlei vom US-Beef
Geschmort und rosé gebraten | Orange | Mais | Trüffeljus

Dessert

Frischkäse
Limette | Olivenöl