

4 Hands Dinner

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

Vorfreude

Bergkäsequiche

Amuse-Bouche

Gelbe Beete | weiße Sojasauce | Kohlrabi | grüner Apfel | Nori- Blatt

Shiitake- Pilz | Bergkäse | Szechuanpfeffer

Sauerteigbrot und Salzbutter

129€ pro Person inkl. Aperitif, Wasser und Kaffee

Für Hotelgäste mit gebuchter $\frac{3}{4}$ -Verwöhhnpension 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

Porree

Yuzukoshō | Gurke | griechischer Joghurt | Liebstöckel

Suppe

Auberginensteak

Blumenkohl | Schalotte | Shisoöl

Erster Zwischengang

Zitronenseitling

Erbse | Fenchel | Wassermelone | Champagner-Beurre Blanc | Balsamico- Kaviar

Zweiter Zwischengang

Räuchertofu

Reiscreme | Mangosalat | Tigermilch

Sorbet

Birne

Weißer Portwein | Basilikum

Hauptgang

Zweierlei vom Knollensellerie

Geschmort und fermentiert | Orange | Mais | vegane Trüffeljus

Dessert

Frischkäse

Limette | Olivenöl