

# RESTAURANT *Sèvres*



GRANDHOTEL HESSISCHER HOF  
FRIEDRICH-EBERT-ANLAGE 40  
60325 FRANKFURT  
TELEFON: 069 / 7540-2000  
FAX: 069 / 7540-2924  
EMAIL: [INFO@HESSISCHER-HOF.DE](mailto:INFO@HESSISCHER-HOF.DE)

## DEGUSTATIONS-MENÜ

Hausgebeizter und kurz gebratener Seesaibling | Mango | Gurke | Sesam

2015 JOHANNISBERGER RIESLING

trocken, Weingut Prinz von Hessen, Rheingau



Pastinakensuppe | getrüffelter Eierstich

2015 WEISSER BURGUNDER II

trocken, Weingut von Winning, Pfalz



Pochiertes Landei | getrüffelter Rahmspinat | Brioche

2015 WEISSER BURGUNDER II

trocken, Weingut von Winning, Pfalz



Sorbet

Geschmorte Ochsenbäckchen | Ingwer-Sojasauce | Zwiebel-Paprikaconfit |

Spitzkohl | Brioche

2015 MERLOT

trocken, Weingut Prinz von Hessen, Rheingau



Rohmilchkäse von Maître Affineur Tourrette | verschiedene Chutneys



Banane | Schokolade | Kaffee | Orange

Fonseca Guimaraens 2011

Late bottled Vintage



Pralinen | Feingebäck



Euro 67,00 4 Gänge Menü  
Euro 96,00 inklusive  
korrespondierender Weine\*

Euro 77,00 5 Gänge Menü (mit Zwischengang  
oder Käse)  
Euro 113,00 inklusive korrespondierender Weine\*  
\*0,1 l Wein bzw. 0,05 l Süßwein pro Gang / Person

Euro 87,00 6 Gänge Menü  
Euro 123,00 inklusive  
korrespondierender  
Weine\*

## Vorspeisen

Kalbszunge | Skordalia | Senfgurke | Senf-Kalbscrème | EUR 19,00  
Rote Bete-Apfelsalat



Couscous-Salat | Sellerie | Orange | Karotte | Avocado EUR 15,00



Französische Jahrgangssardine 2015 | mariniertes Landei | EUR 32,00  
hausgemachte Kräuterfocaccia



Hausgebeizter und kurz gebratener Seesaibling | Mango | Gurke | Sesam EUR 19,00



## Vorspeisen oder Zwischengänge

Pochiertes Landei | getrüffelter Rahmspinat | Brioche EUR 15,00



Pochierte Crème und geräucherte Brust von der Taube | EUR 22,00  
gerösteter Blumenkohl | Zwetschge



## Suppen

Pastinakensuppe | getrüffelter Eierstich EUR 12,00



Kalbscrèmesuppe | Kalbskopf | junger Lauch | Senf EUR 12,00



## Hauptgerichte

Kürbis-Pilzrisotto | Kürbisschaum | Mozzarella | Wildkräuter EUR 25,00



Geschmorte Ochsenbäckchen | Ingwer-Sojasauce | Zwiebel-Paprikaconfit | EUR 28,00  
Spitzkohl | Brioche



Crépinette und Rücken vom Kaninchen | Flusskrebse | EUR 34,00  
Gemüse nach Leipziger Allerlei



Iberico auf dem Salzstein gegart | Chorizosauce | EUR 32,00  
Pimientos de Padrón | Coco Beans | Süßkartoffel Für zwei Personen EUR 64,00



Heilbuttfilet | Beurre blanc | Erbsen | Karotte | Romanesco | Dillpürree EUR 36,00



T Bone Steak Dry Age von der Deutschen Färsen | EUR 54,00  
Kimchi Coleslaw | Kräuterfocaccia | Chimichurri



Pulpo und Garnele | Tomaten-Buttersauce | Basilikum | EUR 34,00  
mediterranes Gemüse | Riso



Hessische Lachsforelle a la papillote | Weißweinsauce |  
Fenchelgemüse | Grenaille Kartoffeln Für zwei Personen EUR 72,00



## Dessert & cheese

Variation von der Zwetschge | Vanillecrème | Cassis und Hafercrumble EUR 12,00



Banane | Schokolade | Kaffee | Orange EUR 12,00



Auswahl von französischem Rohmilchkäse: EUR 14,00

Maître Affineur Tourrette | verschiedene Chutneys



RESTAURANT

*Sèvres*

RESTAURANT  
*Sèvres*

GRANDHOTEL HESSISCHER HOF  
FRIEDRICH-EBERT-ANLAGE 40  
60325 FRANKFURT  
TELEFON: 069 / 7540-2000  
FAX: 069 / 7540-2924  
EMAIL: [INFO@HESSISCHER-HOF.DE](mailto:INFO@HESSISCHER-HOF.DE)