

RESTAURANT *Sèvres*



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

DEGUSTATIONS-MENÜ

Amuse Bouche

Hausgebeizter und kurz gebratener Seesaibling | Mango | Gurke | Sesam
2016 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



Pochierte Birne | Schokoladensorbet | gesalzene Karamellpraline
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

Gebeizter und geräucherter Rehrücken | Cranberries | Feldsalatcrème | EUR 18,00
geröstete Haselnüsse



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



RESTAURANT

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



Gänseconsommé | schwarze Walnuss | Gänseravioli EUR 14,00



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 gergart | Chorizosauce | EUR 36,00

Pimientos de Padrón | Coco Beans | Süßkartoffel Für zwei Personen EUR 72,00



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



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



Brust und Keule von der Gans | Rotkraut | Maronen | Bratapfel | EUR 36,00
Kartoffelklöße



T- Bone Steak von der Deutschen Färsе Dry Age | EUR 59,00

Kimchi Cole Slaw | Kräuterfocaccia | Chimichurri



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



Dessert & Käse

Karamellisierte Butternusskürbis | Zweierlei von der Marone | Granatapfel EUR 12,00



Pochierte Birne | Schokoladensorbet | gesalzene Karamellpraline EUR 12,00



Klassischer Bratapfel | Marzipan | Vanille-Cognacespuma | EUR 13,00
Vanillecrèmeeis



Auswahl von französischem Rohmilchkäse: EUR 14,00
Maître Affineur Tourrette | verschiedene Chutneys



RESTAURANT
Sèvres

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