

RESTAURANT

Sèvres



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

DEGUSTATIONS-MENÜ

Amuse Bouche

Kurz gebratener schottischer Lachs | leichte Miso- Blütenhonigsauce |
Rote Beete-Salat | Avocado
2015 JOHANNISBERGER RIESLING
trocken, Weingut Prinz von Hessen, Rheingau



Süßkartoffel-Kokossuppe | Limette | Minze
2015 WEISSER BURGUNDER II
trocken, Weingut von Winning, Pfalz



Eingelegtes 6 Minuten Ei | Kartoffel-Misocrème | Sesam | Shiitake Pilze
2015 WEISSER BURGUNDER II
trocken, Weingut von Winning, Pfalz



Sorbet

Black Angus Rinderfilet | Mescal Sauce | gebratene Pilze | Bimi |
Topinambur | eingelegter Knoblauch
2012 PETRA MARETO
trocken, Tenuta Petra, Toscana



Rohmilchkäse von Maître Affineur Tourrette | verschiedene Chutneys



Schokoladenvariation | Sanddorn | Vanille
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

Carpaccio und leicht gebeiztes Tatar vom Rind | EUR 26,00
Senfkörner-Tomatenvinaigrette | Wildkräutersalat | Wachtelei



Kurz gebratener schottischer Lachs | leichte Miso- Blütenhonigsauce | EUR 22,00
Rote Bete-Salat | Avocado



Mesclun Salat | Chili- Sesam Dressing | Avocado | Tomate | EUR 18,00
pochiertes Ei



zur Wahl mit:

Rinderfilet Streifen EUR 24,00

Gebratene Garnele EUR 24,00



Vorspeisen oder Zwischengänge

Eingelegtes 6 Minuten Ei | Kartoffel-Misocrème | Sesam | Shiitake Pilze EUR 18,00



Ravioli von der Jahrgangssardine | Schnittlauch | Beurre blanc EUR 22,00



Suppen

Würzige Rinderbrühe | gedämpfte Teigtaschen von der Ochsenbacke | EUR 13,00
Kräuterpesto



Süßkartoffel-Kokossuppe | Limette | Minze EUR 13,00



Hauptgerichte

Medaillon vom Wolfsbarsch | Kreolische Sauce | EUR 32,00
geschmortes von Paprika und Zucchini



Gebratener Skrei | Lardo | Büsumer Krabben | sautierter Wirsing | EUR 32,00
Apfel-Kartoffelpüree



Black Angus Rinderfilet | Mescal Sauce | gebratene Pilze | Bimi | EUR 55,00
Topinambur | eingelegter Knoblauch



Jerk Chicken von der Brust und Keule vom Perlhuhn | EUR 27,00
Mais-Bohnenragoût | Basmatireis



Hausgemachte Kräutergnocchi | Kohlgemüse | Mais | Parmesan EUR 25,00



T- Bone Steak von der Deutschen Färsé Dry Age | EUR 54,00
Kimchi Cole Slaw | Kräuterfocaccia | Chimichurri



Gebratene Dorade | Weißweinsauce | Fenchel | Passe Pierre | EUR 38,00
Tomate | Zucchini | Grenaille Kartoffeln



Dessert & Käse

Schokoladenvariation | Sanddorn | Vanille EUR 14,00



Mango | Kokos | Jalapeño EUR 13,00



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@GHH.DE