

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

Allerlei von bunten Tomaten | Ricotta | Basilikum

2017 RIESLING

trocken, Weingut Prinz von Hessen, Rheingau



Geflügelbrühe | Teigtasche | Karibische Gewürze
2016 WEISSBURGUNDER BRETZENHEIMER PASTOREI
Spätlese, trocken, Weingut Karl Schmidt, Nahe



Gyoza vom Kaisergranat | Ingwer-Schweinebauch | Orangen-Krustentiersud
2016 WEISSBURGUNDER BRETZENHEIMER PASTOREI
Spätlese, trocken, Weingut Karl Schmidt, Nahe



Sorbet

Kalbsfilet und gebackene Kalbs-Praline | Trüffel | Pilze der Saison | Perlzwiebeln |
Fondantkartoffel

2015 CABERNET SAUVIGNON LOS VASCOS

Chile



Rohmilchkäse von Maître Affineur Tourrette | verschiedene Chutneys



Grand Cru Schokoladenvariation | Himbeeren | Honigcreme-Eis | Haselnuss

2004 RIESLING JOHANNISBERGER KLAUS

Auslese, Weingut Prinz von Hessen, Rheingau



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

Tatar vom Rind | Sesambrioche | gebeiztes Eigelb | gereifte Sojasauce | Mirin EUR 20,00



Hiramasa Kingfish | Landgurke | Griechischer Joghurt | schwarzer Kümmel EUR 24,00



Allerlei von bunten Tomaten | Ricotta | Basilikum EUR 17,00



Suppen

Geflügelbrühe | Teigtasche | Karibische Gewürze EUR 13,00



Orangen-Parmesansuppe | Petersilie | Risottobällchen EUR 13,00



Zwischengänge

Gyoza vom Kaisergranat | Ingwer-Schweinebauch | Orangen-Krustentiersud EUR 19,00



Hauptgerichte

Sous vide gegartes US Short Rib | Ponzu | Sesamsalz | EUR 43,00
eingelegtes und gegrilltes Gemüse



Gegrillter Lammrücken | Lammsauce | Bohnenkerne | Artischocken | EUR 32,00
Blumenkohl



Kalbsfilet und gebackene Kalbs-Praline | Trüffel | Pilze der Saison | EUR 35,00
Perlzwiebeln | Fondantkartoffel



Confierter Kabeljau | gerösteter Selleriesud | Champignonpüree | EUR 30,00
gegrillter Fenchel | Schwarze Walnuss



Wolfsbarsch à la Papillote | Weißweinsauce | EUR 39,00
mit Sauce Choron überbackenes Gemüse | Venere Reis



Hausgemachte Gnocchi | Zitronensauce | Spinat | Cashewnüsse | Joghurt | EUR 25,00
Rosinen



Dessert & Käse

Grand Cru Schokoladenvariation | Himbeeren | Honigcreme-Eis | Haselnuss EUR 14,00



Zweierlei vom Pfirsich | Vanille | Sauerrahmeis EUR 14,00



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