

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

Mariniertes Kohlgemüse | Eigelb | Schwarzbrot | Trüffel-Vinaigrette 
2017 SANCERRE LA MOUSSIÈRE
Alphonse Mellot, Loire, Frankreich




Gänse-Tee | Ravioli mit Zwiebelmarmelade | Rotkohl 
2016 WEISSER BURGUNDER II
trocken, Von Winning, Pfalz



Sanft gegarter Lachs | Miso Mayonnaise | marinierter Rettich | Reispopkorn
2016 WEISSER BURGUNDER II
trocken, Von Winning, Pfalz



Sorbet

Rücken und Ragoût vom Hirsch | Steckrübe | Kastanie | Birne 
2015 MERLOT RESERVA
Ochagavia, Colchagua Valley, Chile



Rohmilchkäse von Maître Affineur Tourrette | verschiedene Chutneys 




Bratapfelcrème | gebrannte Mandel | Marzipanküchlein | Vanilleeis 
2017 RIESLING STECKENPFERD
Spätlese, fruchtig, 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

Mariniertes Kohlgemüse | Eigelb | Schwarzbrot | Trüffel-Vinaigrette EUR 18,00



Sanft gegarter Lachs | Miso Mayonnaise | marinierter Rettich | Reispopkorn EUR 19,00



Gebeizter Rehrücken | eingelegter und kandierter Ingwer | Kürbis | Ziegenkäse | Waldhonig | Mini Sauerklee EUR 22,00



Suppen

Gänse-Tee | Ravioli mit Zwiebelmarmelade | Rotkohl EUR 13,00



Maronencrèmesuppe | Kokos | glasierte Maronen EUR 13,00



Zwischengänge

Acquerello Risotto | Petersilie | Salzzitrone | Trevisano | Alter Balsami EUR 19,00



Shabu Shabu | US Bürgermeisterstück | Buchenpilze | Rosenkohl EUR 32,00



Hauptgerichte

Rücken und Ragoût vom Hirsch | Steckrübe | Kastanie | Birne | EUR 48,00



Skrei und Räucheraal | Bouillabaisse-Räucherfischsud | Fenchel | Staudensellerie | Blumenkohl
EUR 35,00



Gebratener Zander | Beurre blanc | konfierte Zwiebel | Boudin noir | Bimi | Kartoffelcrème EUR
46,00



Soffritto Ravioli | Ricotta-Tomatensauce | Peccorino EUR 26,00



Für 2 Personen:

T-Bonesteak von John Stone

Café de Paris Butter | geröstetes Bohnengemüse | Kartoffelgratin EUR 149,00

(Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten)



Dessert & Käse

Bratapfelcrème | gebrannte Mandel | Marzipanküchlein | Vanilleeis EUR 14,00



Macaron mit Zitronencreme | Bisquit | gefrorene Himbeeren | Thymianganache | Limetten-Koriandersud EUR 14,00



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



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