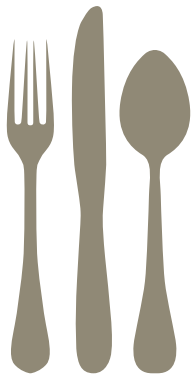


# VOR Speisen



## VORNE WEG

Buratta  
mit Cima di Rapa  
und nativem Olivenöl  
10 €

Antipastisalat  
von Wassermelone,  
Lardo di Colonata  
Nduja Crostini  
12 €

Vietnamesische Frühlingsrolle  
mit Glasnudeln und Garnele  
auf Papayasalat  
12 €

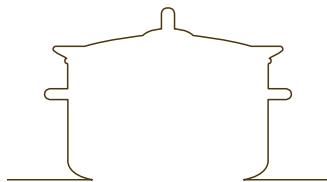
Salat mit Gemüse  
in verschiedenen Texturen  
mit Ingwervinaigrette  
8 €



## SUPPENKÜCHE

Pfifferlingsüppchen  
mit Crème fraîche  
und jungem Lauch  
7,50 €

Baskische Pimentoessenz  
mit Chorizonocken  
8,50 €



## HESSISCH

Kalt aufgeschnittenes  
Bürgermeisterstück  
mit Bratkartoffeln,  
hausgemachten Pickels  
und grüner Soße  
18,50 €



## SIENER'S MENÜ SURPRISE

Lassen Sie sich  
von uns überraschen.

3 Gänge  
44 €

4 Gänge  
53 €

5 Gänge  
62 €

- nur tischweise -

## LIEBE GÄSTE,

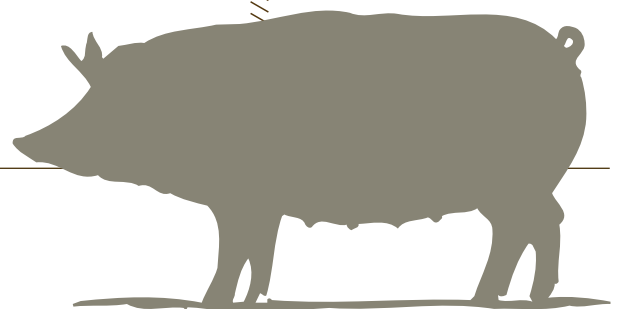
soweit Sie von  
Allergien betroffen sind,  
melden Sie sich.  
Gerne gibt Ihnen unsere  
separate Allergikerkarte  
Auskunft über die in den  
Speisen enthaltenen  
allergenen Zutaten.

## DAS KONZEPT IHR GESCHMACK

Nichts ist so individuell  
wie Geschmack -  
nichts ist so geschmackvoll  
wie Individualität.

Genuss durch  
Inspiration beflügelt,  
deshalb gleicht kein Menü  
dem anderen.

Verführen Sie Ihren Gaumen  
mit Abwechslung und  
genießen Sie die Vielfalt  
der freien Entscheidung.



# HAUPT Speisen

## NOW IN SEASON...

Linguini „al Gamberoni“  
mit Kirschtomaten  
und Peperoncini  
19 €

Kabeljau mit Estragonkruste,  
leicht scharfem Blattspinat  
und sizilianischen Kartoffeln  
23 €

## VEGAN

„Taj Mahal Bowl“  
mit cremigem Linsen-Dahl,  
Cashew-Möhren Rohkost,  
Kale Salat, Gurkenrelish  
und Pappadam  
16 €

## ESSZIMMER KLASSIKER

Züricher Geschnetzeltes  
mit großem Kartoffelrösti,  
Kopfsalat in Rahmdressing  
24 €

„Osso buco“  
von der Vogelsberger Färs  
– für zwei Personen –  
mit Risotto Milanese  
und Pfifferlingsspitzkohl  
24 € pro Person

## VEGGI

Hausgemachte  
Ziegenkäseravioli  
mit Pinienkernschmelze  
auf Zucchini spaghetti und  
Datterino Tomaten Confit  
16 €

## FIT & VITAL

Caesar Salat  
mit Cajun-Hühnchen  
und geröstetem Speck  
19 €

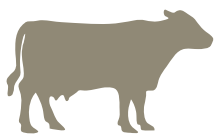
Miso Lachs  
mit Terriyaki Rettich  
und Wasabi-Püree  
23 €

Buddha Bowl „Vietnam“  
Glasnudeln /  
Sesamdressing /  
gebratenes Gemüse /  
Gambas und  
Baby Leaf Salat  
18 €

Buddha Bowl „Italia“  
gegrilltes Gemüse /  
Buratta / Parma Schinken /  
Risottokrapfen /  
Datterino Tomaten und  
Basilikum-Pesto  
17 €

## DAS BESTE ZUM SCHLUSS...

Wählen Sie einfach Ihre Hauptzutat und zwei Wunschbeilagen



### VON DER WEIDE

Irisches Rinderfilet Mignon  
(ca. 200 g)  
32 €

US-Prime Striploin  
(ca. 300 g)  
39 €

Karamellierte  
Poulardenbrust  
19 €

Geschmortes Schulterscherzel  
vom Herfordrind  
19 €



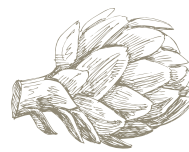
### AUS FLIESSENDEN GEWÄSSERN

Filet vom  
Nordseesteinbutt  
38 €

Gebackenes Seezungenfilet  
mit Remouladensauce  
32 €

Rotbarsch in  
Kapern-Zitronenbutter  
24 €

Leicht scharfe  
Gambapfanne  
26 €



### GEMÜSE

Auberginen  
Caponata

Scharfer  
Blattspinat

Gartengemüse in  
Kräuterbutter geschwenkt

Kopfsalatherzen in  
Rahmdressing



### BEILAGEN

Orientalische  
Süßkartoffelpommes

Röstzwiebelpüree

Sizilianische  
Kartoffeln

Cremige Parmesanpolenta  
mit Rosmarin