



ZUR GOLDENKRON

Menü

Amuse Bouche

Steirische Klachelsuppe

mit Apfel, Meerrettich und Eisbein

Vorspeise

Panna Cotta von Frankfurter Kräutern

mit geräucherter Kalbszunge und Garnelentatar

Zwischengang

Gebackenes Morchelei

mit Spargel und Gänseleber

Zwischengang

Huchen (Donaulachs) von der Fischzucht Birnbaum

mit Hopfensprossen

Hauptgang

Rücken vom Iberico Schwein

mit Pulpo und Blutwurst

Käse

Handkäse mit Musik

neu Interpretiert

Dessert

Karamellierte Schmandtarte

mit Ragout und Sorbet vom Himbeerrhabarber

Wein

Hausschoppen

Apfelwein nach traditioneller Kelterart, ohne Reinzuchtheften vergoren, mit „Frankfurter Ton“

Sider Exclusiv gold

Apfelschaumwein, traditioneller Flaschengärung, trocken ausgebaut, zartes Apfelaroma, harmonischer Gesamteindruck

Staanemer Gold

Glanzklar, süffig-spritzig

Cidre nach normannischer Landesart

ausgebaut nach französischem Cidre-Handwerk, naturtrüb, in der Flasche gereift

& Emma Schoppen

mit sinnlichen Rosétönen und anregender Frische

Ebereschen Apfelwein

Die Ebereschen verleihen dem Schoppen die einzigartig würzigen Geschmacksnuancen.

Echter Speierling Apfelwein

„Die Krone aller Obstweine“ – glanzklar von goldiger Farbe und trockener Nachhall

& Main Apfelwein – Kaiser Wilhelm

Zu etwa der Hälfte wird die Apfelsorte „Kaiser Wilhelm“ zu den Kelteräpfeln hinzugegeben.

Hessen à la carte Schoppen

Feine Fruchtheife, spritzige Kohlensäure und zarte Apfelsüße

Der Apfelschaumwein ohne Namen

Feinperlend, faszinierendes Spiel von Apfel und Beere bei fruchtbetontem Nachhall