

La Vallée Verte

D A S G R Ü N E T A L



W

enn der Abend seine Schatten über das Land senkt, dann gibt es nichts Schöneres, als hier in Hohenhaus auf der Terrasse auszuruhen. Gleich dunklen Mauern schirmend und schützend liegen die Bergzüge um den Park. Der Mond spiegelt sich in den Teichen und wirft sein fahles Licht über die Baumgruppen, die nun düster und ernst wirken.

Über allem liegt eine feierliche Ruhe. Nichts von dem Getriebe des Alltags kommt in diese Abgeschiedenheit. Die Gedanken eilen hin und her.

Der tiefe Frieden der Landschaft umfängt den Menschen und lässt in seiner Seele Saiten erklingen, die sonst von dem Hasten der Welt übertönt werden. Vergangenes taucht auf, und Zukünftiges wird gegenwärtig, man fühlt sich erhoben über alle kleinlichen Sorgen, über alle Erbärmlichkeit, die nirgends fehlt im Leben, und lässt seine Gedanken ziehen zu dem Unendlichen und Ewigen. Die Sommernacht wird zu einer Stunde der Erbauung, zu einer Quelle neuer Kraft ...

BITTE BEACHTEN SIE, DASS IN ALLEN GÄNGEN DES MENÜS ALLERGIEAUSLÖSENDE LEBENSMITTEL ENTHALTEN SEIN KÖNNEN. SOLLTEN SIE EINE LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEIT HABEN, DANN SPRECHEN SIE UNS BITTE AN.

OKTOBER 2025

ZUM APERITIF

Sauerkraut und Fuldaer Kaviar

Austerntatar und Brickleig

Kalbslebermousse „Cornetto“

Reduzierter Balsam-Essig und Roscoff-Zwiebel

Bitterballen vom Schwarzen Bergschaf

Georgsenfcreme und Tonburi

Unser tägliches Brot

Frisch auf Hohenhaus handwerklich gebacken

Lupinenmiso-Butter und Pesto „Grie Soß“

PROLOG

Bretonische Makrele in Pfefferbeize

Avocado, Daikon und wilder Meerrettich

7 Gänge

169

5 Gänge ohne Wagyu-Rind und Ziegenkäse

149

MENÜ VENDÉMIAIRE

Sashimi und Flan von handgepflückten Comeau-Jakobsmuscheln

Burgunder-Trüffel, Altefelder Haselnuss und Vogelbeeren

*Hessisches Wagyu-Rind „Steak Tatare“

Rote Beete in Texturen, geeiste Gänsestopfleber und Liebstöckel
Brioche feuilletine

Ballontine vom weißen Heilbutt

Geschäumte Moselriesling-Beurre blanc, Mangold,
Petersilienwurzel und Bucheckern aus unserem Forst

Über Binchotan gegrillter Kaisergranat

Ravioletti von Weinbergschnecken, Vanille-Krustentieraufguss, eingeweckte
Tomaten vom Demeterhof Tröll und Orangen-Estragon-Sabayon

Reh aus dem Revier Schlossberg und Aal

- in zwei Gängen serviert -

Gegrillter Rücken und glasierter Rauchaal, Teriyaki-Wildjus,
Knollensellerie und fermentierte Sommerbeeren

Ragout von geschmorter Keule und geräuchertem Aal,

Schmelz von Coco-Bohnen und Sellerie-Nussbutterschaum

*Geflämpter Ziegenkäse vom Hof Rösebach

In Wildrosensirup pochierte Quitte, provenzalisch Olivenöl und Bittersalate

Choux au Craquelin

Himbeeressig-Coulis, Walnüsse von Hohenhäuser Bäumen und Arabica-Kaffee

EPILOG

Honig von Ruben Gross

Panna Cotta, Roibos-Auszug und Safran-Öl

Auswahl handgemachter Pralinés & Petits fours

Alexander Mayer | Chef de Cuisine
mit Fabian Müller, Johannes Benz & Astrid Williams