

Frühlingsmenü

März, April, Mai

Menü I

Bärlauchschaumsuppe
mit mariniertem Lachs

Perlhuhnbrust im Sesammantel an Madeirasauce
auf Austernpilz Risotto und Frühlingsgemüse

Weißkäse
auf mariniertem Erdbeer- Balsamico

Pro Person € 33,00

Menü II

Kaninchensülze
an Kräutersalat in Haselnussvinaigrette

Brunnenkressesuppe
mit Flusskrebse

Lachsmittelstück mit Meaux- Senf überbacken
auf Spargelvariation und neuen Kartoffeln

Parfait von weißer Schokolade
auf Kiwi- Carpaccio und Himbeercoulis

Pro Person € 39,00
ohne Suppe pro Person € 36,00

Frühlingsmenü
März, April, Mai

Menü III

Gegrillte Riesengarnelen
auf eingelegtem mediterranen Gemüse
und Ruccolaspitzen

Spinatcremesuppe
mit pochiertem Wachtelei

Kross gebratener Red Snapper
auf lauwarmem Paprikasalat

Lammrücken in der provenzialischen Kruste
an jungem Knoblauchjus
auf Tomaten- Olivenragout und Pfefferkartoffeln

Erdbeer- Rhabarberterrinen im Marzipanmantel
an Topfeneis

Pro Person € 56,00
Ohne Vorspeise oder ohne Zwischengang € 44,00
Ohne Suppe € 49,00