OSTERMENÜ

ROTBARBE AUS DER VENDÉE
Piri Piri Sud
Gurkenspaghetti
Taggiasca Olive

MORCHEL RAVIOLI
Aprikosen Spargel
Haselnusspesto

GARNELE
Mousse von geräucherter Paprika
Junge Bohnen
Tomatenfumé

Hauptgang zur Wahl

OSTERLAMM
Thymian-Sherry Sauce
Kichererbsen Panis
gratinierter grüner Spargel

oder

GEANGELTER LOUP DE MER
Vine Jaune Beurre Blanc
Pfifferlings Risotto
Spargelspitzen

oder

RINDERFILET
von der deutschen Färse
Perigord Trüffel Sauce
junger Spinat
3erlei Knollensellerie
6 EUR Menüaufpreis

„FRÜHLINGSERWACHEN“
Rhabarber
Waldbeerensorbet
Ivoiry Schokolade

oder

KÄSEAUSWAHL
vom Maitre Affineur Waltmann

5 Gang Menü 83 EUR
4 Menü (ohne Hummer) **71 EUR**
3 Menü (ohne Rotbarbe & Hummer) **59 EUR**

Eine vegetarische & vegane Menüvariante ist vorgesehen
BITTE MELDEN SIE DIESEN WUNSCH BEI IHRER RESERVIERUNG AN!!

MUTTERTAG

SONNTAG, 12. MAI 2024
AB 17 UHR GEÖFFNET

SOMMERFEST
27. JULI

IN UNSERM HOFGARTEN

MIT FREUNDEN

65 EUR /PERSON

FRÜHLINGSMENÜ

FRÜHLINGS SALAT
Bärlauch Vinaigrette
Radieschen
geröstete Pinienkerne
Pecorino
13 €

*****

MEERFORELLE IKE JIME
Buttermilch Dashi
Kräutersalat
Kohlrabistifte
16 €

*****

HUMMERSCHAUMSUPPE
Karotten - Vanille Chutney
Bayerische Garnele
15 €

*****

STEAK
vom Charolais
helle Pfeffersauce
Kräuterkrapfen
34 €

*****

EXOTIC DREAM
karamellisierte Banane
geschmorte Ananas
Mangosorbet
13 €

5-Gang Menü 86 €
4-Gang Menü (ohne Suppe) 74 €
3-Gang Menü (ohne Meerforelle & Suppe) 60 €

SUPPE & VORSPEISEN

HUMMERSCHAUMSUPPE
Karotten - Vanille Chutney
Bayerische Garnele
15 €

FRÜHLINGS SALAT
Bärlauch Vinaigrette
Radieschen
geröstete Pinienkerne
Pecorino
13 €

MEERFORELLE
Buttermilch Dashi
Kräutersalat
Kohlrabistifte
16 €

RINDERTATAR
Bio Eigelb
Sardelle
Bauernbrot
16 €

Für jegliche Art der Änderung der Speisen, erlauben wir uns einen Aufpreis von 1,50 EUR zu buchen. Alle Preise in Euro inkl. MwSt und Bedienungsentgelt. Unsere Gerichte werden alle aus frischen Lebensmitteln zubereitet. Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service. Zusätzlich weisen wir darauf hin, dass aufgrund der Vielzahl allergener Zutaten in unserem Restaurant Kreuzkontaminationen im Herstellungs- und Zubereitungsverfahren nicht ausgeschlossen werden können.

HAUPTSPEISEN

STEAK
vom Charolais
helle Pfeffersauce
Kräuterkrapfen
34 €

BACKENPRALINE & RÜCKEN
vom Cerdo Ibérico
Paprika - Panis
Karotten-Ingwercreme
29 €

SURF & TURF
Färsenfilet &
Medaillon vom Europäischen Hummer
Portwein Sauce
Topinamburcreme
gegrillter Fenchel
43 €

HOLLAND STEINBUTT
in Tomatenbutter gebraten
Bärlauch Beurre Blanc
Ricotta Tortellini
grüner Spargel
31 €

KRÄUTERGNOCCHI
vegetarisch
Morcheln
Erbsen
25 €

DESSERTS

KALT UND FRUCHTIG
2 Kugeln Sorbet oder Eis nach Tagesangebot
6 €

SEKTSORBET
eine Kugel Sorbet nach Tagesangebot
mit Pinot Blanc Sekt aufgegossen
8 €

GRÜNE MILCHSCHNITTE
karamellisierte weiße Schokolade
Salzbutter-Karamelleis
12 €

EXOTIC DREAM
karamellisierte Banane
geschmorte Ananas
Mangosorbet
13 €

DESSERT CUVÉE
Crème Brûlée
lauwarmer Schokoladenkuchen
Rhabarbersorbet
15 €

KÄSEAUSWAHL
vom Maitre Affineur Waltmann
Früchtebrot und Chutney
15 €

OSTERN

à la carte am
Gründonnerstag, 28.03.2024 ab 18 Uhr
Karfreitag, 29.03.2024 ab 18 Uhr
Ostersamstag, 30.03.2024 ab 18 Uhr

Ostermenü am
Ostersonntag, 31.03.2024 ab 17 Uhr