

Ostermenu

Amuse Bouche

xxx

*In Trüffelbutter poschiertes Ei
auf Granny-Smith-Rüben-Salat mit
hausgeräucherter Wachtelbrust und Portwein-
Perlzwiebeln an Kartoffel-Speck-Vinaigrette*

xxx

*Cremiges Erbsen-Minz-Süppchen
mit gebackenem Kalbsbries*

xxx

*Filet vom Schwarzen Heilbutt
im Kartoffelmantel auf Wildbrokkoli-Neveten-
Melange, konfierten Radieschen und Kopfsalat-
Auster-Emulsion*

xxx

*Entrecote vom Milchkalb
unter Pinienkernkruste, sautiertem grünen Spargel,
gebackenen Kaiserschoten, Zitronen-Thymian-
Petersilienwurzel-Kartoffeltörtchen
und Morchel-Sherry-Jus*

xxx

Dessert

*Törtchen vom Rhabarber und weißer
Schokolade
mit marinierten Früchten*

5-Gang Menu 92,00 €

4-Gang Menu 78,00 €

3-Gang Menu 64,00 €