Österlicher Aperitif

Erdbeer-Basilikum Sprizz alkoholfrei 9.-€
Erdbeer-Basililkum Sprizz 14.- €
Glas Champagner François Seconde 16.-€

Menü Gourmet

Tataki vom Lable Rouge Lachs mit Salat von grünem Spargel,
Kräuter und Spargelgelée
***
Steinbutt-Tranche mit Ragout von Edamame und Feves Bohnen,
Fisch Krokette und Arenkha Kaviar
***
Zweierlei vom Lamm mit cremiger Bärlauchpolenta
und Artischocken
***
Brillat Savarin mit Kohlrabi und Brotchip
oder
Moussetörtchen mit Erdbeere, Basilikum und Erdbeersorbet

3-Gang ohne Steinbutt 92.-€ (85.-€ mit 7% MwSt 2023)
4-Gang : 106.-€ (95.-€ mit 7% MwST 2023)

Weinreise zu unseren Menüs:
Jeweils 1 Glas pro Gang
3-Gang: 36.-€
4-Gang: 46.-€
5-Gang: 56.-€

Menü Tradition

Französische Osterpastete mit Frühlingssalat
und Kräutercrème und Essigjus
***
Mediterrane Fischsuppe mit Edelfischravioi
***
Kalbsfilet mit Morchelrahm, Kartoffelterrine und Leipziger Allerlei
***
Variation von Rhabarber mit Rhabarber Sorbet

3-Gang ohne Suppe: 84.-€ (75.-€ mit 7% MwSt 2023)
4-Gang: 95.-€ (85.-€ mit 7% MwSt 2023)

Menü Vegetarisch

Salat von Spargel und geröstetem Lauch mit Buttermilch
***
Schaumsuppe von der Brunnenkresse mit Erbsenknusper
***
Gebackenes Ei mit Bärlauchrisotto, gereiftem Parmesan
und Spargelschaum
***
Brillat Savarin mit Kohlrabi und Brotchip
oder
Moussetörtchen mit Erdbeere, Basilikum und Erdbeersorbet

3-Gang ohne Brunnenkressesuppe : 72.-€ (64.-€ mit 7 % MwSt 2023)
4-Gang : 84.-€ (74.-€ mit 7% MwSt 2023)