

kleine Tafel

Bärlauchschaumsuppe mit Ricotta - Gnocchi	6,00
Gebratene Jakobsmuschel mit Erbsen – Minzpurée , Orangenblütengel und Pumpernickel - Crumble	11,00
Gegrillte Baby Artischocken mit marinierten Karotten, Kartoffelmousse-Terrine und Himbeere	9,00
Dreierlei vom Spargel mit gegrilltem Kaisergranat, Curry-Mayonnaise, Rhabarber und Wildkräutern	11,00
Vorspeisen-Degustations-Flight 3 Stück	14,00

Große Tafel

Portion weißer Spargel mit lauwarmer Mayonnaise, kleinen Kartoffeln, Pinienkernen und Wildkräutersalat	16,00
Gebratener Thunfisch mit Sesam, Enokipilzen, Teriyaki - Reduktion und mariniertes Papaya	25,00
Geschmorte Lammkeule mit Thymian – Jus, gebackenem Reisblatt, Petersilienwurzelpurée und Kräutersalat	19,00
Gegrilltes Kalbsrückensteak mit Senfkruste, Portwein Jus, sautiertem grünem Spargel, Tomaten und Dauphin Kartoffeln	22,00
Pochierter Seeteufel mariniert mit Olivenöl und Kräutern, Noilly Prat Espuma, Limetten – Fumet, Spitzkohl und Tomaten – Ravioli	21,00

