



Lunchmenü

3-Gang Menü (Vorspeise-Hauptgang-Dessert)

zusätzlich Amuse bouche und Friandise

Kalte Vorspeisen oder Suppe

Spargel-Crème Brûlée
mit Parmaschinken, Radieschen und Bärlauchpesto

oder

Marinierte Garnele
auf Fenchelsalat,
gepickelter Gurke und Thymian-Zitronen-Vinaigrette

oder

Langustinen-Creme-Suppe
mit Ingwer und Raviolo

Hauptgerichte

Mit Curry konfiertem Kabeljau
auf gebratenem Pak Choi, Buchenpilzen und Soja-Sud
dazu gebratener Jasminreis mit Ei

€ 29,00 mit Vorspeise oder Dessert

€ 35,00 als 3-Gang-Menü

Seeteufelmedaillon
auf Balsamico-Belugalinsen,
geschmortem Fenchel und Staudensellerialesalat

€ 36,00 mit Vorspeise oder Dessert

€ 42,00 als 3-Gang-Menü

Steinbuttfilet
auf gebratenem grünem Spargel
mit Buchweizen-Risotto, Radieschen und Schnittlauch

€ 40,00 mit Vorspeise oder Dessert

€ 46,00 als 3-Gang-Menü

Spanferkelkotelette
auf Bohnengemüse mit Lomo und Zwiebeln
dazu Kartoffel-Petersilienwurzel-Rösti

€ 38,00 mit Vorspeise oder Dessert

€ 44,00 als 3-Gang-Menü

Gebratener Rehrücken
mit Sellerie, Frühlingslauch
und Preiselbeerkratzete

€ 44,00 mit Vorspeise oder Dessert

€ 50,00 als 3-Gang-Menü

Dessert

Sauerrahmküchlein
mit Schokolade, Karamell und Erdbeersorbet

oder

Opera von Mango und Joghurt
an Limonensauce und Kokoseis



Kalte Vorspeisen

Bio-Frühlingsblattsalate mit Ringelbeete, Sonnenblumenkerne und Granatapfel-Vinaigrette,	€ 16,00
Spargel-Crème Brûlée mit Parmaschinken, Radieschen und Bärlauchpesto	€ 22,00
Marinierte Garnele auf Fenchelsalat, gepickelter Gurke und Thymian-Zitronen-Vinaigrette	€ 24,00
Gänsestopfleber-Terrine mit Gewürztraminergelee und Brioche	€ 30,00

Suppen

Langustinen-Creme-Suppe mit Ingwer und Raviolo	€ 12,50
Spargelcreme-Süppchen dazu geräuchertes Lammfilet	€ 10,50

Zwischengerichte

Parmesan-Gnocchi auf geschmortem Paprika, Gartenkresse und gemischte Pilze	€ 20,00
Jakobsmuschel auf Wasabi-Limonen- Risotto mit Avocado und Tomate	€ 28,00
Gebratene Entenstopfleber an Sellerie, Buchenpilzen und gepickelten Roscoff-Zwiebeln	€ 30,00



Hauptgerichte

Mit Curry konfierter Kabeljau
auf gebratenem Pak Choi, Buchenpilzen und Soja Sud
dazu gebratener Jasminreis mit Ei € 32,00

Seeteufelmedaillon
auf Balsamico-Belugalinsen,
geschmortem Fenchel und Staudensellerie Salat € 36,00

Spanferkelkotelette
auf Bohnengemüse mit Lomo und Zwiebeln
dazu Kartoffel-Petersilienwurzel-Rösti € 38,00

Steinbuttfilet
auf gebratenem grünem Spargel
mit Buchweizen-Risotto, Radieschen und Schnittlauch € 40,00

Gebratener Rehrücken
mit Sellerie, Frühlingslauch
und Preiselbeerkratzete € 44,00

Ab zwei Personen

Kalbskotelette
an zweierlei Spargel, Fingerkarotten, Kräutersaitlinge
und Mandelbällchen pro Person € 46,00

Dessert

Variation von hausgemachtem Sorbet
mit frischen Früchten und Chutneys € 16,00

Sauerrahmküchlein
mit Schokolade, Karamell
und Erdbeersorbet € 17,50

Opera von Mango und Joghurt
an Limonensauce und Kokoseis € 18,50

Französischer Käse vom Wagen € 14,00