



Lunchmenü

3-Gang Menü (Vorspeise-Hauptgang-Dessert)

zusätzlich Amuse bouche und Friandise

Kalte Vorspeisen oder Suppe

Sashimi vom Gelbflossen Thunfisch
an Avocado, Limone und Kokos

oder

Tatar vom Kalbsfilet
mit Tandoori mariniert
dazu Süßkartoffel, Karotte und Kapern

oder

Spargel-Creme-Suppe
mit geräucherten Lammnüsschen

Hauptgerichte

Fjord-Lachforellenfilet
auf cremigem Kohlrabi-Navetten-Gemüse
dazu Fregola Sardo mit Tomate und Schnittlauch

€ 29,00 mit Vorspeise oder Dessert

€ 35,00 als 3-Gang-Menü

Entrecôte vom Iberico Schwein
auf gebratenem Spargel
Zuckerschoten-Papaya-Salat
und Black-Bean-Kratzete

€ 36,00 mit Vorspeise oder Dessert

€ 42,00 als 3-Gang-Menü

Sautierte Rinderfiletwürfel
an Pfifferlingen à la crème
Frühlingslauch und Spinat-Topfen-Knödel

€ 40,00 mit Vorspeise oder Dessert

€ 46,00 als 3-Gang-Menü

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
auf karamellisiertem Spitzkohl,
eingelegten Zwiebeln
und Kartoffel-Pastinaken-Rösti

€ 38,00 mit Vorspeise oder Dessert

€ 44,00 als 3-Gang-Menü

Gebratener Rehrücken
an Duett von Broccoli, Mandeln und Sanddorn
dazu hausgemachte Spätzle

€ 44,00 mit Vorspeise oder Dessert

€ 50,00 als 3-Gang-Menü

Dessert

Mille Feuille
von Manjari Schokolade und Aprikosen, dazu Sauerrahmeis

oder

Panna Cotta
mit Holunderblüte parfümiert, dazu marinierte Erdbeeren und Champagnersorbet



Kalte Vorspeisen

Kopfsalatherzen mit Buttermilchdressing mariniert dazu Rosmarin-Cramble, Melone und Belper Knolle	€ 16,00
Frisches Matjes Filet mit hausgemachter Sauce und Neuen Kartoffeln	€ 16,00
Sashimi vom Gelbflossen Thunfisch an Avocado, Limone und Kokos	€ 24,00
Tatar vom Kalbsfilet mit Tandoori mariniert dazu Süßkartoffel, Karotte und Kapern	€ 25,00
Gänsestopfleber-Terrine mit Gewürztraminergelee und Brioche	€ 30,00

Suppen

Spargel-Creme-Süppchen mit geräucherten Lammnüsschen	€ 10,50
Langustinen-Schaumsuppe mit Kokos verfeinert dazu gebratener Jakobsmuschel	€ 12,50

Zwischengerichte

Spargel-Risotto mit Morcheln, Erbsen, Sauerampfer und Parmesan	€ 24,00
Geschmorte Spannferkelbacke auf Black Bean Kartoffeln mit Lomo und Pecorino	€ 28,00
Gebratene Jakobsmuschel auf Limonen Quinoa, gebratenem grünem Spargel und Tomatencoulis	€ 28,00



Hauptgerichte

Fjord-Lachforellenfilet auf cremigem Kohlrabi-Navetten-Gemüse dazu Fregola Sardo mit Tomate und Schnittlauch	€ 32,00
Entrecôte vom Iberico Schwein auf gebratenem Spargel Zuckerschoten-Papaya-Salat und Black-Bean-Kratzete	€ 36,00
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf karamellisiertem Spitzkohl, eingelegten Zwiebeln und Kartoffel-Pastinaken-Rösti	€ 38,00
Sautierte Rinderfiletwürfel an Pfifferlingen à la crème, Frühlingslauch und Spinat-Topfen-Knödel	€ 40,00
Gebratener Rehrücken an Duett von Broccoli, Mandeln und Sanddorn dazu hausgemachte Spätzle	€ 46,00
<u>Ab zwei Personen</u> Rib Eye vom Schwarzwaldbrind auf gebratenem weißem Spargel, Pfifferlingen und Kartoffel-Gnocchi (Zubereitungsdauer ca. 25 Minuten)	pro Person € 46,00

Dessert

Variation von hausgemachtem Sorbet mit frischen Früchten und Chutneys	€ 16,00
Panna Cotta mit Holunderblüte parfümiert dazu marinierte Erdbeeren und Champagnersorbet	€ 17,50
Mille Feuille von Manjari Schokolade und Aprikosen dazu Sauerrahmeis	€ 18,50
Französischer Käse vom Wagen	€ 14,00