



Lunchmenü

3-Gang Menü (Vorspeise-Hauptgang-Dessert)

zusätzlich Amuse bouche und Friandise

Kalte Vorspeisen oder Suppe

Eismeer-Fjordlachsforelle
asiatisch gebeizt

an kleiner Frühlingsrolle mit Erdnuss, Koriander und Mango

oder

Geräuchertes Irisches Lammfilet

auf Salat von grünen Bohnen
mit Fetakäse und Kohlrabi

oder

Kräuterrahmsüppchen
mit geräuchertem und gebeiztem Rehrücken

Hauptgerichte

Auf der Haut gebratener Adlerfisch
auf mediterranem Gemüse
cremiger Polenta, Pinienkernen und rotem Rucola

€ 29,00 mit Vorspeise oder Dessert

€ 35,00 als 3-Gang-Menü

Konfiertes Kabeljaufilet
an Duett von bunten Karotten
gebratenem Pak Choi, Kokos und Curry

€ 36,00 mit Vorspeise oder Dessert

€ 42,00 als 3-Gang-Menü

Gratiniertes Rinderentrecôte
an Brokkoli und Kräutersaitlingen
dazu Cappelletti mit Tomate, Olive und Ricotta

€ 40,00 mit Vorspeise oder Dessert

Spanferkelkotelette
an grünem Spargel, geschmorter Paprika, Pimentos
Kartoffel-Wedges und Spanferkelbauch

€ 38,00 mit Vorspeise oder Dessert

€ 44,00 als 3-Gang-Menü

Ora Wildlachs
an Frühlingslauch, Senf, verschiedenen Beten
und Kartoffel-Brunnenkresse-Püree

€ 44,00 mit Vorspeise oder Dessert

Dessert

Rhabarber-Erdbeer-Charlotte
an Limettensauce und „Hugo-Sorbet“

oder

Mousse von Valrhona Dulcey Schokolade
mit Pistazie und Heidelbeeren, dazu Joghurteis



Kalte Vorspeisen

Kopfsalatherzen mit Buttermilchdressing mariniert dazu Rosmarin-Crumble, geräucherte Melone und Belper Knolle	€ 16,00
Eismeer-Fjordlachsforelle asiatisch gebeizt an kleiner Frühlingsrolle mit Erdnuss, Koriander und Mango	€ 24,00
Geräuchertes Irisches Lammfilet auf Salat von grünen Bohnen mit Fetakäse und Kohlrabi	€ 25,00
Gänsestopfleber-Terrine mit Gewürztraminergelee und Brioche	€ 30,00

Suppen

Kräuterrahmsüppchen mit geräuchertem und gebeiztem Rehrücken	€ 10,50
Spargelcremesüppchen mit geschmorter Spanferkelbacke	€ 10,50

Zwischengerichte

Bärlauch-Spargel-Risotto mit Morcheln, Erbsen und Parmesan	€ 24,00
Jakobsmuschel auf Black Bean Kartoffeln mit Lomo und Parmesan	€ 28,00
Gebratene Entenstopfleber auf Himbeer-Tomatencreme, mariniertem Ziegenkäse und Olive	€ 30,00



Hauptgerichte

Auf der Haut gebratener Adlerfisch auf mediterranem Gemüse cremiger Polenta, Pinienkernen und rotem Rucola	€ 29,00
Konfiertes Kabeljaufilet an Duett von bunten Karotten gebratenem Pak Choi, Kokos und Curry	€ 36,00
Spanferkelkotelette an grünem Spargel, geschmorter Paprika, Pimentos Kartoffel-Wedges und Spanferkelbauch	€ 38,00
Gratiniertes Rinderentrecôte an Brokkoli und Kräutersaitlingen dazu Cappelletti mit Tomate, Olive und Ricotta	€ 40,00
Ora Wildlachs an Frühlingslauch, Senf, verschiedenen Beten und Kartoffel-Brunnenkresse-Püree	€ 44,00
<u>Ab zwei Personen</u> Kalbskotelette auf gebratenem weißem Spargel, Pilzen und Fingerkarotten dazu Kartoffel-Gnocchi (Zubereitungsdauer ca. 25 Minuten)	pro Person € 46,00

Dessert

Variation von hausgemachtem Sorbet mit frischen Früchten und Chutneys	€ 16,00
Rhabarber-Erdbeer-Charlotte an Limettensauce und „Hugo-Sorbet“	€ 17,50
Mousse von Valrhona Dulcey Schokolade mit Pistazie und Heidelbeeren dazu Joghurteis	€ 17,50
Französischer Käse vom Wagen	€ 14,00