

Menü

In 7 Gängen

Brot mit Kräuterbutter & Gruß aus der Küche

*

Velouté von der Brunnenkresse

Hummer mit Frühlingsgemüse & Jalapeño

*

‘Spargeltörtchen’

Erdnuss mit Sorbet von der Holunderblüte & Schnittlauchvinaigrette

*

Goldforelle

Fenchel mit Olivenpesto, Radieschensalat & Anissauce

*

Iberico ‘Presá’

Grüner Spargel mit Bärlauch, Schalottenkonfit & BBQ Aromen

*

Rücken vom Kalb

Butterkartoffeln mit Liebstöckel, Morcheln, Erbsen & Hollandaise

*

Ziegenfrischkäse mit Speck, Ahornsirup & Essigbirne

*

Boskoop Apfel

Brioche mit gesalzene Butterkaramell, Vanilleeis & Creme Chantilly

Menüpreise

Menü Komplett - 140€

Weinreise - pro Glas 0,1 l - 10€

Sehr gerne servieren wir auch einzelne Gänge à la carte
Vorspeisen 25€ - Zwischengänge 30€ - Hauptgänge 45€ - Dessert 15€

Menü

In 4 Gängen

Brot mit Kräuterbutter & Gruß aus der Küche

*

Velouté von der Brunnenkresse

Hummer mit Frühlingsgemüse & Jalapeño

*

Goldforelle

Fenchel mit Olivenpesto, Radieschensalat & Schnittlauchvinaigrette

*

Rücken vom Kalb

Butterkartoffeln mit Liebstöckel, Morcheln, Erbsen & Hollandaise

*

Ziegenfrischkäse mit Speck, Ahornsirup & Essigbirne

Oder

Boskoop Apfel

Brioche mit gesalzenem Butterkaramell, Vanilleeis & Crème Chantilly

Vegetarisches Menü

In 4 Gängen

Brot mit Kräuterbutter & Gruß aus der Küche

*

Velouté von der Brunnenkresse

Frühlingsgemüse & Jalapeño

*

‘Spargeltörtchen’

Erdnuss mit Sorbet von der Holunderblüte & Schnittlauchvinaigrette

*

Risotto

Bärlauch mit Erbsen & Bergamottensauce

*

Ziegenfrischkäse mit Ahornsirup & Essigbirne

Oder

Boskoop Apfel

Brioche mit gesalzenem Butterkaramell, Vanilleeis & Crème Chantilly

Menüpreise

4 Gänge - 95€

Vegetarisch in 4 Gängen 80€

Weinreise - pro Glas 0,1 l - 10€

Sehr gerne servieren wir auch einzelne Gänge à la carte
Vorspeisen 25€ - Zwischengänge 30€ - Hauptgänge 45€ - Dessert 15€