

Menu du Chef 40,00 €
2 Gänge zur freien Wahl

Vorspeisen

Rosa gebratene Wachtelbrust auf Selleriegemüse
16,90 €

Carpaccio vom Weiderind mit eingelegtem Champignon
21,00 €

Tatar mit Stunden-Ei und Röstbrotchip
21,00 €

Vitello Tonnato "anders interpretiert"
16,90 €

Wildkräutersalat mit frischem Spargel und gebratenem Zanderfilet,
Hummer-Vinaigrette
16,90 €

Suppen

Essenz von der Tomate mit Morchel
12,90 €

Spargelsamt-suppe mit Saté – Spieß
12,90 €

Warme Vorspeise Spezial

Hausgemachter Raviolo mit Kräuterfüllung
auf Spargelragoût mit confierter Tomate
15,90 €

Rote-Beete-Risotto mit grünem Spargel und Kalbfleischröllchen
15,90 €

Hauptgänge

Hausgemachte Bärlauch-Linguine mit Flusskrebsen und Périgord-Trüffel
klein 21,50 €
groß 27,50 €

Portion deutscher Stangenspargel mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln
und Pata Negra-Trüffelschinken
30,00 €

Wiener Backhendl von der Maispoularde mit Kräutersaitlingen,
Sauerrahmkartoffeln
30,00 €

Lammhüftsteak im Serrano-Mantel auf Gemüse-Kartoffel-Gröstl
30,00 €

Geschnittenes Entrecôte vom Charolais-Rind
mit geschwenktem Rucola, Kartoffel-Krapfen
30,00 €

Entenbrust im Honiglack auf Spargelduett, Herzoginkartoffeln
30,00 €

Zanderfilet, auf der Haut gebraten,
mit Blumenkohl und Granatapfelkernen, Hummerschaum
30,00 €

Dessert

Hausgemachtes Eis und Sorbet

5,50 €

Gebackene Valhrona Schokolade mit Mango-Ragout

12,90 €

Kandierter Apfelstrudel, frisch gebacken mit Zimt-Vanilleschaum

12,90 €

Gratinierte Ananas mit weißer Schokolade

12,90 €

Affogato al Caffè

Vanille Eis mit heißem Espresso

8,50 €