



A b e n d m e n u

*Carpaccio vom Rindernüssle
mit Trüffelöl, Ruccola, Parmesan
und Knoblauchcrostini*

*Bärlauch-Hechtklößchen auf Lauchbett
und Rieslingsahne*

*Rosa gebratenes Kalbsfiletmédailon
auf Parmesancreme, sautierte frische Morcheln,
Frühlingsgemüse und Tagliatelle*

*Mandel-Krokantparfait
mit Rhabarber, Erdbeeren und Sorbet*

64,00

F i s c h m e n u

*Terrine von Hecht und Lachs
mit Räucherlachs, zweierlei Saucen
und Blattsalaten*

*Klare Fischsuppe mit Fischeinlage
und Gemüse*

*Seeteufelmedaillons in Thymianbutter gebraten
mit frischen Morcheln in Petersiliensahne,
kleinem Gemüse und Nüdele*

*Mandel-Krokantparfait
mit Rhabarber, Erdbeeren und Sorbet*

64,00

V e g e t a r i s c h e s M e n u

*Ziegenfrischkäse mit Bärlauch-Kruste überbacken
auf gebratenen Zucchinischeiben, Paprika-Olivenvinaigrette
und Frühlingssalaten*

Crèmesuppe von der Petersilienwurzel

*Tortellini mit Kartoffel-Parmesancreme gefüllt
auf frischen Morcheln in Schnittlauchsahne
und kleinem Gemüse*

*Mandel-Krokantparfait
mit Rhabarber, Erdbeeren und Sorbet*

43,00

V o r s p e i s e n

Frühlingsalate mit gebratenen St. Jakobsmuscheln auf Tomatenvinaigrette 18,00

*Gebratener Pulpo und Chorizo auf mariniertem gegrillten Paprika
mit Oliven, Ruccola und feinem Olivenöl* 15,00

H a u p t g e r i c h t e

*In Thymianbutter gebratene Seeteufelmedaillons
mit frischen Morcheln in Petersiliensahne, kleinem Gemüse und Nüdele* 34,00

*Rosa gebratenes Kalbsfiletmédailon auf Parmesancreme
mit sautierten frischen Morcheln, Frühlingsgemüse, und Tagliatelle* 33,00

*Rosa gebratenes Lammkotelette in der Kräuterkruste
mit Ratatouille, Böhnchen und Kartoffelgratin* 32,00

Für zwei Personen:

*Mit Kräutern und Knoblauch rosa gebratene Rinderhochrippe
an Sauce Béarnaise, frischen Pilzen, Grilltomate, grünen Bohnen und Kartoffelgratin* 65,00