

Menü 1

Amuse-Bouche

(französisch für „Mundfreude“)
Ein kleiner Gruß aus unserer Küche

*

Lachstatar *gebeizt,*

mit Garnelen, frischem Koriander,
Wasabi- Erdnüssen und Fisch-Ravioli

**

Kokos-Karotten-Suppe

mit knusprigen Steckrübenchips
und aromatischen Rote Beete-Schaum

Cassis-Chilli-Prosecco Sorbet

erfrischendes Sorbet
mit fruchtiger Cassis- Note,
einem Hauch von feiner Chili-Schärfe
und prickelndem Prosecco

Rinderfilet *rosa gebraten,*

mit knusprigen Süßkartoffelröstis,
würzigem Rucola und
frisch gehobelten Parmesan

Süße Frühlingsrolle

gebackene Reisteigrolle
mit Birnen-Zitronenfüllung dazu
weißes Schokomousse und fruchtiges
Heidelbeer-Granatapfel-Chutney

Menüpreis 5 Gang: 74,90 € p.P.

Menü 2

Amuse-Bouche

(französisch für „Mundfreude“)
Ein kleiner Gruß aus unserer Küche

*

Lachstatar *gebeizt,*

mit Garnelen, frischem Koriander,
Wasabi- Erdnüssen und Fisch-Ravioli

**

Forellenfilet

in Zitronenbutter gebraten, dazu
Knoblauch-Drillinge, würziger Rucola und
frisch gehobelter Parmesan

Süße Frühlingsrolle

gebackene Reisteigrolle
mit Birnen-Zitronenfüllung dazu
weißes Schokomousse und fruchtiges
Heidelbeer-Granatapfel-Chutney

Menüpreis 3 Gang: 54,90 € p.P.

Alle Einzelkomponenten sind austauschbar