



Ostermenü

Vorspeise

Ricottatartine an sonnengetrockneten Tomaten, mit Zucchini Brunoise, Basilikum, feinen Salatspitzen und hausgemachtem Pesto

Tatar vom US-Beef mit Cornichons, Schalotten, Eigelb, Kräutern und Kapern, auf Couscous und feinem Salat

Tomate gefüllt mit Thunfisch-Avocadocreme
an Parmesan Crostini, Zucchiniemulsion und Rucola Salat

Hauptgang

Rosa gebratener Lammrücken unter der Parmesan-Kräuterkruste, an gratiniertem Spargelgemüse, auf cremigem Rotweinrisotto und Rosmarinjus

Kross gebratenes Doradenfilet an cremiger Cumin-Parmesanpolenta, auf gratinierter Aubergine, geschmorter Schalotte, Pesto, Rucola Salat und Tomaten-Krustentiersoße

Ravioli gefüllt mit Spargel, an sautiertem Spargel, confierten Perinitomaten, Sauce Hollandaise, Pesto, gerösteten Zwiebeln und Rucola Salat

Dessert

Käseplatte

Crème Brûlée

Tarte au fraise mit flambierter Meringue, Minze und Bourbon Vanilleeis

3 Gänge Menü 61,00€ / vegetarisch 49,00€

5 Gänge Menü (Suppe & Sorbet) 14,00€ Aufpreis

Getrüffeltes Tomaten-Crème-Süppchen mit taggiaschen Oliven, Crème fraîche, fein geriebenem schwarzen Trüffel und Frühlingslauch

Erdbeersorbet auf Champagnergelée