



4-Gänge Mittagsmenü Ostern 2026

Vorspeise

Tatar vom Ji Hao Lachs

Avocado creme | Taggiasca Olive | Frühlingslauch
getrocknete Tomate | Yuzu Perle | Parmesanchip

Marinierte rote Bete

Steckrübenpüree | rote Bete Espuma | Ricotta Creme
rote Bete Chip

Zwischengang

Getrübte Schwarzwurzel Crèmesuppe

Crème fraîche | Crouton | Radieschen | Kerbel

Hauptspeise

Lammrücken, Rinderfilet oder Doradenfilet

Bärlauchdrillinge | Blumenkohl Safranpüree | lila Rettich
gelbe Möhre | Rhabarbergel | Senfkaviar | Demi Glace

Amalthee Zucchini

Beilage wie oben mit Gemüse Demi Glace

Dessert

Bourbonvanille Panna Cotta

karamellisierte Marcona Mandel | Tiramisu Espuma
Mandarinenconfit | Schokoladensponge

79,-

69,- vegetarisch



5-Gänge Osterdinner 2026

Vorspeise

Tatar vom Ji Hao Lachs

Avocado creme | Taggiasca Olive | Frühlingslauch
getrocknete Tomate | Yuzu Perle | Parmesanchip

Marinierte rote Bete

Steckrübenpüree | rote Bete Espuma | Ricotta Creme
rote Bete Chip

Zwischengang

Getrübte Schwarzwurzel Crèmesuppe

Crème fraîche | Crouton | Radieschen | Kerbel

Zwischengang

Limettensorbet auf Himbeer Espuma

Hauptspeise

Lammrücken, Rinderfilet oder Doradenfilet

Bärlauchdrillinge | Blumenkohl Safranpüree | lila Rettich
gelbe Möhre | Rhabarbergel | Senfkaviar | Demi Glace

Amalthee Zucchini

Beilage wie oben mit Gemüse Demi Glace

Dessert

Bourbonvanille Panna Cotta

karamellisierte Marcona Mandel | Tiramisu Espuma
Mandarinenconfit | Schokoladensponge

85,-

75,- vegetarisch