



Pfingstmenü

am 24.+25.05.26 mittags & abends
nur auf Vorbestellung!

VORSPEISE

Medaillon vom Kabeljau

Erbsencreme | eingelegte Radischen | rote Bete Gel
gefriergetrocknete Erbse | Knoblauchblüte

HAUPTGANG

Rosa gebratener Lammrücken oder Ochsenfilet

Bärlauchkruste | Spargelgemüse | Karottencreme | Gratin dauphinois
Rhabarber Gel | Demi Glace

DESSERT

Skyr an Blütenhonig

Erdbeere | karamellisierte Mandel | Meringue | Crumble
Bourbonvanille Eiscreme | Minze

72,-

GERNE KÖNNEN SIE DAS MENÜ FÜR NUR
15€ AUF 5-GÄNGE ERWEITERN!

SUPPE

Kohlrabi Cremesüppchen

Crouton | Crème fraîche | Radischen | Kerbel

SORBET

Sorbet du Jour auf einem Fruchtspuma





Kleine Karte

am 24.+25.05.26 mittags & abends
nur auf Vorbestellung!

VORSPEISE

Burrata

Tomate Saveurs d'antan | Zucchini Emulsion | Tomaten Espuma | Balsamico Perle

oder

Entenravioli

Morchel Rahmsauce | Erbsencreme | junge Erbse | Rhabarbergel

HAUPTGANG

Spinat Ricotta Fazzoletti

Nussbutter-Safran Velouté | Haselnuss Gremolata | Kräutersaitling | Parmesan Crisp

oder

Dorade

Bärlauchrisotto | Gemüse der Saison | Safran Pernod Sauce
Apfel-Sellerie-rote Bete Gel | Weinessig-Schalotten Kaviar

DESSERT

Waldmeister Crème

Matcha Baiser | Pistazien Crumble | Grüner Klee Apfelsorbet | Birkenwasser

oder

Assiette de Fromage

Käsevariation | Feigensenf

3 GÄNGE VEGETARISCH 55,-
3 GÄNGE FISCH & FLEISCH 68,-

