

Menü

Kulinarischer Einstieg

Tatar vom Wiesenkalb

Gegrillte Paprika, Rettich, Creme fache, Schafgarbe

Schaumsuppe vom Bärlauch

Geräucherter Lachs, Tramezzini, Orange

Gebackene Coquille Saint -Jacques

Erbsenmousseline, Trüffel, Chablis-Beurre Blanc

Gebratenes Charolais-Rinderfilet

Spargel, Morcheln, Kartoffelcreme, Sauce Hollandaise

Feines von Sauerrahmeis

Erdbeere, Joghurt, Basilikum

Vegetarisch

Kulinarischer Einstieg

Geschmorte Pimientos

Comte, Tomate, Olivenöl, Kräuter der provence

Schaumsuppe vom Spargel

Grüner Spargel, Brickteig

Trio von gebackener Kartoffelroulade

Trüffel, Bohne, Spargel

3-Gang Menü ab 48 Euro | 4-Gang Menü ab 58 Euro | 5-Gang Menü ab 82 Euro