

FROHE OSTERN

Unser Menü zu den Osterfeiertagen
3-Gänge | 49,90 Euro pro Person



VORSPEISEN

BÄRLAUCH-SCHAUMSUPPE (VEGETARISCH)

Ricotta-Gnudi | Zitronenöl

oder

GEBEIZTER SAIBLING (VEGETARISCH)

Gurke | Apfel | Dill | Buttermilch-Panna-Cotta | Topinambur



HAUPTGERICHTE

LAMMRÜCKEN

Zitronen-Majoran-Kruste | Lamm-Jus | Erbsenpüree | Rübchen

oder

ZANDERFILET

Spargel-Ragout | junge Kartoffeln | Hollandaise

oder

KARTOFFEL-TERRINE (VEGETARISCH)

Pimentòn de la Vera-Beurre Blanc | Artischocke | Paprika | Mandel

DESSERT

VANILLE-FINANCIER (VEGETARISCH)

Rhabarber | Erdbeere | Vanille-Crème



HAPPY EASTER

Our menu for the easter holidays
3 courses | 49,90 euros per person



STARTERS

WILD GARLIC FOAM SOUP (VEGETARIAN)

ricotta gnudi | lemon oil

or

CURED CHAR (VEGETARIAN)

cucumber | apple | dill | buttermilk panna cotta | jerusalem artichoke



MAIN COURSES

RACK OF LAMB

lemon-marjoram crust | lamb jus | pea purée | baby turnips

or

PIKE-PERCH FILLET

Spargel-Ragout | junge Kartoffeln | Hollandaise

or

POTATO TERRINE (VEGETARIAN)

pimentón de la vera beurre blanc | artichoke | pepper | almond

DESSERT

VANILLA FINANCIER (VEGETARIAN)

rhubarb | strawberry | vanilla cream



JOYEUSES PÂQUES

Notre menu pour les fêtes de pâques
3 plats | 49,90 euros par personne



ENTRÉES

SOUPE DE MOUSSE À L'AIL DES OURS (VÉGÉTARIEN)
gnudi à la ricotta | huile de citron

ou

OMBLE MARINÉ (VÉGÉTARIEN)
concombre | pomme | aneth | panna cotta au lait ribot | topinambour



PLATS PRINCIPAUX

CARRÉ D'AGNEAU
croûte citron-marjolaine | jus d'agneau | purée de petits pois | navets nouveaux

ou

FILET DE SANDRE
ragoût d'asperges | jeunes pommes de terre | hollandaise

ou

TERRINE DE POMMES DE TERRE (VÉGÉTARIEN)
beurre blanc au pimentón de la vera | artichaut | poivron | amande

DESSERT

FINANCIER À LA VANILLE (VÉGÉTARIEN)
rhubarbe | fraise | crème à la vanille

