



MENÜ ZU OSTERN

Roh mariniertes Filet vom Milchkalb
*auf Spargelcreme, Gemüse - Vinaigrette, geröstete Pinienkernen
gebackene Sardine*

Ochsenschwanz -Consommé
mit gezupftem Fleisch und Wurzelgemüse

Tranche vom Label Rouge Lachs
auf Bärlauchrisotto und Wildkräutern

Rosa gebratener Lammrücken
an grünem Spargel und Kartoffel -Selleriepüree

Hémisphère von Joghurt und weißer Schokolade
Praliné, Erdbeergel und hausgemachtem Erdbeersorbet

€ 39 als 3-Gänge Menü (Suppe, Hauptspeise, Dessert)

€ 45 als 4- Gänge Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptspeise, Dessert)

€ 51 als 5- Gänge Menü (Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Hauptspeise, Dessert)

Unsere Weinempfehlung:

2015 Weißburgunder, trocken 0,75 l Weiß € 29,00
Weingut St. Urbanshof, Nic Weis, Leiwen/ Mosel
leicht pikante Säure, erinnert an Äpfel

2014 Spätburgunder,  trocken 0,75 l Rot € 58,00
Oberrotweiler Henkenberg
Weingut Salwey/ Oberrotweil am Kaiserstuhl
samtig und fruchtbetonter Rotwein, mit reifen Gerbstoffen und belebender Säure

VORSPEISEN

Roulade vom Flusszander € 14
auf mariniertem Spargelsalat mit Büsumer Krabben, Joghurt und Schnittlauch

Roh mariniertes Filet vom Milchkalb € 15
*auf Spargelcreme, Gemüse – Vinaigrette, geröstete Pinienkerne
gebackene Sardine*

SUPPEN

Ochsenschwanz –Consommé € 6
mit gezupftem Fleisch und Wurzelgemüse

Cremesuppe vom Spargel € 6
mit eigener Einlage und Schnittlauch

HAUPTSPEISEN

Tranche vom Label Rouge Lachs € 23
auf glaciertem Spinat, Bärlauchrisotto und Wildkräutern

Getrüffelte Poulardenbrust mit Morchelrahm € 25
an gebratenen Spargelspitzen und Schupfnudeln

Gegrilltes Rumpsteak vom US- Beef € 26
Speckböhnchen und Röstkartoffeln

Rosa gebratener Lammrücken € 25
auf grünem Spargel und Kartoffel -Selleriepüree

DESSERT

Hémisphère von Joghurt und weißer Schokolade € 9
Praliné, Erdbeergel und hausgemachtem Erdbeersorbet