



MENÜ ZU OSTERN

GEBEIZTER LACHS

Thai-Spargel – Kokos – Amaranth- Koriandermayonnaise

BÄRLAUCHSUPPE

Garnelentempura - Schmand

GEBRATENES SEEZUNGENFILET

Spinat - Pulpo - Tomatenkompott

ROSA LAMMNÜSSCHEN -oder- MAISPOULARDENBRUST

zweierlei Spargel – Sauce Mousselin – gebackene Kartoffelkrapfen

QUARKCREMESCHNITTE

mit Erdbeerragout, Gel, Praliné und 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	Riesling trocken Weingut Maximin Grünhaus, Mertesdorf reife Frucht mit Röstaromen, leicht und mineralisch	0,75 l	Weiß	€ 32,00
2014	Spätburgunder, trocken „Freinsheim“ Weingut Rings, Freinsheim am Gaumen würzig mit einer gewissen Dichte, kraftvoll und sehr aromatisch	0,75 l	Rot	€ 42,00