

Österlicher Aperitif

Erdbeer-Basilikum Sprizz alkoholfrei 9.-€
Erdbeer-Basilikum Sprizz 12.- €
Glas Champagner Francois Seconde 16.-€

Menü Gourmet

Feines vom Lachs im Kräutermantel mit Gemüse Mille Feuille

Steinbutt-Tranche mit Spargel, Pommes Rissolées
und Hollandaise Espuma

Lammrücken mit Tomaten-Olivenkruste, römischen Nocken,
Auberginen und Pimentos de Padron

Chaource mit hausgemachtem Fruchtebrot
und gepickelten Gurken

Mousetörtchen mit Erdbeeren und Erdbeer-Eis

3-Gang ohne Steinbutt und Chaource 82.-€
4-Gang ohne Chaource: 95.-€
5-Gang: 105.-€

Menü Tradition

Französische Osterpastete mit Frühlingssalat und Kräutercreme

Safran-Fisch Essenz mit Edelfischmaultasche

Kalbsfilet mit Vichy Karotten, Erbsen,
hausgemachten Kroketten und Morchelrahm

Opéra Schnitte mit geschmortem Rhabarber und Rhabarbersorbet

3-Gang ohne Suppe: 75.-€
4-Gang: 85.-€

Menü Vegetarisch

Zweierlei gefüllter Windbeutel mit Artischockensalat

Bärlauchschaumsuppe mit Gewürzbrioche und Röstzwiebel

Onzenei mit Spargelrisotto, Blattspinat und Pecorino

Chaource mit hausgemachtem Fruchtebrot und gepickelten Gurken

Mousetörtchen mit Erdbeeren und Erdbeer Eis

3-Gang ohne Cappucino vom Spargel und Chaource: 64.-€
4-Gang ohne Chaource: 74.-€
5-Gang: 79.-€