

Öffnungszeiten

Gründonnerstag 17.4

3-Gang Klassikermenü

ab 16:00

Karfreitag & Ostersonntag

ab 16:00 Uhr

Ostersonntag & Ostermontag

ab 13:00 Uhr



SAISONALES

FROHE OSTERN

UNSERE „KLASSIKER“ GIBT ES OSTERN NATÜTLICH AUCH

APERITIF EMPFEHLUNG

Hpnotiq-Mystic-Mango

5cl Hpnotiq-Loquor auf Eis, aufgegossen mit Thomas Henry Mystic Mango

(Hpnotiqu ist ein französischer Likör auf Vodka-Basis mit tropischen Früchten und einem Hauch Cognac)

13,90

DAVOR, DABEI, DANACH

Kirschpaprikacreme mit Taggiasca-Oliven-Tapenade, grünem Olivenöl und lauwarmem Fladenbrot

12,90

HAUPTGÄNGE

Erbsen-Risotto aus gereiften Carnaroli Reis von Acquerello

mit gerösteten Artischockenherzen, zweierlei Spargel und frischen Erbsen

29,80

Scholle, Rhabarber und Spargel

Gebratenes Schollenfilet auf gegrilltem weißem Spargel mit gepickeltem Rhabarbergemüse
Kartoffel Mousseline und Erbsen-Beurre-Blanc

36,90



MENÜ

Portionsgrößen dem Menü angepasst

Geflämmtes Carpaccio von der Jakobsmuschel

mit Sobrasadacreme, gerösteten Artischockenherzen und einer Vinaigrette mit Gurke und Kiwi

19,50

Hausgemachte Ochsenchwanzravioli

an Hummerschaum, mit Olivenölemulsion und Blutampfer-Kresse

18,90

Kaninchenrückenfilet im Parmaschinken Mantel

auf Erbsenrisotto aus gereiftem Carnaroli Reis von Acquerello mit jungen Erbsen, Grünem Spargel und Erbsen-Beurre-Blanc

36,50

Fourmé-Creme Osterei

Französische Blauschimmelcreme in Ostereiform an gerösteter Rote Bete mit Kumquat Kompott und schwarzen Walnüssen

16,50

Eierlikör, Rhabarber, Vanille und Erdbeeren

Hausgemachte Eierliköreiscreme an Rhabarberragout im Vanille-Creme-Nest mit Aronia-Staub Lemon-Curd und frischen Erdbeeren

16,90

5 GÄNGE 102,00 /PERSON

WEINREISE 5 GÄNGE 45,00/PERSON

