

## Österlicher Aperitif

Glas Pinot brut „2“ mit Rhabarber aromatisiert 8,50€

Glas Champagner mit Rhabarber aromatisiert 16,50€

## Menü Gourmet

Jakobsmuschel und Tatar vom Taschenkrebs mit Wildkräutersalat  
\*\*\*

Steinbutt-Tranche mit Spinat-Morchelsauté und Morchelrahm  
\*\*\*

Lammrücken und Praline von der Lammschulter mit geschmorten  
Artischocken, Orzotto und Cremolata-Jus  
\*\*\*

Coeur de Neufchatel mit marinierten Radieschen und Pinienkernen  
\*\*\*

Delice von Erdbeere und weißer Schokolade  
mit Holunder-Buttermilch-Eis und Kakaoerde

3-Gang ohne Steinbutt und Coeur de Neufchatel 69.-€

4-Gang ohne Coeur de Neufchatel: 75.-€

5-Gang: 84.-€

Weinreise zu unseren Menüs:

Jeweils 1 Glas pro Gang

3-Gang: 32.-€

4-Gang: 42.-€

5-Gang: 52.-€

## Menü Tradition

Faröer Wildlachs mit weißem und grünem Spargel und Erbsen  
\*\*\*

Bärlauchschaumsuppe mit gebratener Wildgarnele  
\*\*\*

Kalbsfilet mit Morchelrisotto, Erbsen und Frühlingslauch  
\*\*\*

Mandel- Rhabarberclafoutis mit Mandelmilcheis und Rhabarbersugo

3-Gang ohne Suppe: 62.-€

4-Gang: 70.-€

## Menü Vegetarisch

Carpaccio von grünem und weißem Spargel  
mit gebackenem Ei und Wildkräuterespuma  
\*\*\*

Brunnenkresseschaumsuppe mit Frischkäse-Blätterteiggebäck  
\*\*\*

Delice von Frühlingsgemüse mit confierten Kirschtomaten  
und geräuchertem Paprikaschaum  
\*\*\*

Coeur de Neufchatel mit marinierten Radieschen und Pinienkernen  
\*\*\*

Mandel-Rhabarberclafoutis mit Mandelmilcheis und Rhabarbersugo

3-Gang ohne Brunnenkressesuppe und Coeur de Neufchatel: 54.-€

4-Gang ohne Coeur de Neufchatel: 62.-€

5-Gang: 69.-€