

## Österlicher Aperitif

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

Glas Champagner mit Rhabarber aromatisiert 16,50€

## Menü Gourmet

Leipziger Allerlei mit argentinischer Wildgarnele und Flusskrebse

\*\*\*

Steinbutt-Tranche mit Spinat-Morchelsauté und Morchelrahm

\*\*\*

Lammrücken und Praline von der Schulter mit Peperonata,  
Polenta und Cremolata-Jus

\*\*\*

Brillat Savarin mit Gurkenrelish

\*\*\*

Nougatei im Schokoladennest

3-Gang ohne Steinbutt und Brillat Savarin: 69.-€

4-Gang ohne Brillat Savarin: 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 Spargel, Saiblingskaviar,  
Wachtelei und Estragonmayonaise

\*\*\*

Essenz und gefüllter Crêpe vom Kaninchen

\*\*\*

Kalbsfilet mit Erbsencreme, buntem Frühlingsgemüse  
und Dauphinkartoffeln

\*\*\*

Joghurtparfait mit eingelegtem Rhabarber,  
Rhabarbersorbet und Vollmiltschokolade

3-Gang ohne Suppe: 62.-€

4-Gang: 70.-€

## Menü Vegetarisch

Panna Cotta von der Erbse mit Morcheln, Karotten, Wachtelei und Senf

\*\*\*

Bärlauchschaumsuppe mit Ricotta-Tomaten-Ravioli

\*\*\*

Crepinette mit weißem und grünem Spargel, Butterrübchen  
und Sauce Bernaise

\*\*\*

Brillat Savarin mit Gurkenrelish

\*\*\*

Joghurtparfait mit eingelegtem Rhabarber, Rhabarbersorbet  
und Vollmiltschokolade

3-Gang ohne Bärlauchschaumsuppe und Brillat Savarin: 54.-€

4-Gang ohne Brillat Savarin: 62.-€

5-Gang: 69.-€

