

## **Aperitif des Monats**

### **Frühlingsgenuss**

Martini mit Rhabarber, Bitter Lemon und Minze 11,50€

## **Menü Gourmet**

Lachs und Jakobsmuschel gebläut mit Apfel,  
Gartengurke und Staudensellerie (19.-€)

\*\*\*

Klare Bärlauchsuppe mit Morchelschaum, Kalbsbries und  
gebratenem Grießwürfel (15.-€)

\*\*\*

Eismeerforelle mit grünem Spargel,  
Karottenbisquit und Zitronenschaum (33.-€)

oder

Flank Steak mit Karoffel-Lauch-Pürree,  
karamellierte Petersilienwurzel und Perlzwiebeln (35.-€)

\*\*\*

Hervé mit Kohlrabi und Schwarzbrot (14.-€)

\*\*\*

„Bienenstich“

Bisquit, Buttercrème, Florentiner,  
Mandel- und Vanille-Eis (14.-€)

als 4-Gang Menü ohne Hervé: 74.-€

als 5-Gang Menü: 82.-€

## **Vegetarisches Menü**

Bruschetta „Schranners Waldhorn“  
mit Scarmozza und Tomate (14.-€)

\*\*\*

Schaumsuppe von Brunnenkresse mit grünem Spargel  
und Rettich – Chutney (15.-€)

\*\*\*

Strudel von Spinat und Ziegenkäse mit Morchelschaum,  
Perlzwiebeln und Kräutersaitlingen (28.-€)

\*\*\*

Hervé mit Kohlrabi und Schwarzbrot (15.-€)

\*\*\*

American Cheesecake mit Himbeerparfait,  
Rhabarber und Schokolade (15.-€)

Als 4-Gang ohne Hervé: 65.-€

Als 5-Gang: 72.-€

Weinreise 4-Gang: 42.-€

Weinreise 5-Gang: 52.-€

Liebe Gäste

Bis auf weiteres bieten wir Ihnen zwei Menüs zur Auswahl aus denen Sie gerne einzelne Gerichte bestellen können. Sollte es im Service zu kleinen Wartezeiten kommen, bitten

wir Sie jetzt schon um Nachsicht,

Ihre Wartezeit verkürzen wir dann gerne mit einer Überraschung

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

