

Oster-Menü | *Easter Menu*

In Frühlingskräutern gebeiztes Filet vom Label-Rouge Lachs
mit eigenem Kaviar, Vinaigrette von der Amalfi-Zitrone, Erbsencreme und Melisse

*Spring-herb-cured fillet of Label Rouge salmon
with its own caviar, Amalfi lemon vinaigrette, pea cream and lemon balm*

€ 39,-

Cremesuppe vom heimischen Bärlauch
mit gefüllter Spitzmorchel und Kerbelöl

Cream soup of regional wild garlic with stuffed morel and chervil oil

€ 24,-

Gebratenes Kotelett und knuspriger Wan-Tan vom Lamm mit Thymianjus,
grünem Spargel, Rucola und cremiger Fregola Sarda

*Pan-seared lamb chop and crispy lamb wonton with thyme jus,
green asparagus, rocket and creamy Fregola Sarda*

€ 62,-

Mousse von Erdbeeren mit heimischem Rhabarber,
Waldmeistersud, Zitronenerde und hausgemachtem Joghurteis

*Strawberry mousse with regional rhubarb,
woodruff infusion, lemon soil and homemade yogurt ice cream*

€ 24,-

4-Gang Menü € 149,-

4-course menu € 149,-

3-Gang Menü (ohne Suppe) € 129,-

3-course menu (without soup) € 129,-