

| OsterMenü

Thunfisch-Tatar

Wakame, Sojauce, schwarzer Knoblauch

A, D, G, L, E, F, H, N, O, P

–

Spargelcremesuppe

Kräuterschaum

A, G, L, O, P

–

ZUR WAHL

Roastbeef

Petersilienkruste, bunte Möhren & getrüffeltes Kartoffelgratin

C, G, L, O

Gebratener Steinbutt

Rote Bete Jus, Brokkoli, Radieschen & Süßkartoffel

A, D, G, L, O, P

Sous-Vide gegarter Kalbstafelspitz

Meerrettichrahm, Spargel & Pommes Rissolées

A, G, L, O, P

–

Osternest

Vanillesponge, Vollmilchschokomousse

Birne – mariniert, pochiert & Sorbet

Yuzukaviar

A, C, G, H

3-Gang Menü mit Suppe € 59,00

3-Gang Menü mit Vorspeise € 67,50

4-Gang Menü € 77,00

| vegetarisch

Gemüse-Tatar

Wakame, Sojauce, schwarzer Knoblauch

A, E, F, H, L, N, O, P

—

Spargelcremesuppe

Kräuterschaum

A, G, L, O, P

—

Gnocchi

grüner Spargel, Zuckerschoten, Rettich & Bärlauch

A, G, L, C, O, P

—

Osternest

Vanillesponge, Vollmilchschokomousse

Birne – mariniert, pochiert & Sorbet

Yuzukaviar

A, C, G, H

3-Gang Menü mit Suppe € 48,50

3-Gang Menü mit Vorspeise € 57,00

4-Gang Menü € 66,50

Allergene-Kurzbeschreibung

A-glutenhaltiges Getreide- | B-Krebstiere | C-Ei | D-Fisch | E-Erdnuss

F-Soja | G-Milch/ Laktose | H-Schalenfrüchte | L-Sellerie | M-Senf

N-Sesam | O-Sulfite | P-Lupinen | R-Weichtiere