Karfreitags Menü

gültig am 28.03. & 29.03.2024

Brot und Dip

***

Zusammenspiel
von einem Croustillant von der Lachsforelle und hausgemachter Joghurt-Terrine, angerichtet mit Keltenhofer Wildkräuter-Salat, angemacht mit einer Sauce Verde

***

Bärlauch-Schaumsüppchen
angerichtet mit Spargelragout, Gorgonzola-Teigtäschchen und frischen Kräutern

***

Eine kleine Erfrischung vor dem Hauptgang
Hausgemachtes Limonen-Basilikum-Sorbet

***

Filet vom weißen Heilbutt
golden auf der Haut gebraten, angerichtet auf einer Kartoffel-Selleriemousseline und Safran-Risotto-Arancini, dazu wilder Brokkoli und Weißweinschaum

***

Französische Grießflammerie von der Tahiti Vanille
ausgarniert mit Erdbeer-Rhabarber-Ragout, in Kombination mit Rhababer Sorbet und Mandel-Karamellcrisp

4- Gang- Menü 75,-
5- Gang- Menü 87,-