

Oster Menü

am 30. & 31. März

Brot und Dip

Rosa gebratenes Kalbsfleisch

veredelt mit einer Morchel-Essenz,
angerichtet mit einem Espuma vom Thunfisch,
vollendet mit grünem Kräuter-Öl und gebackenen Kapern

Pochierte Lachsforelle

auf Spargelragout, aufgegossen mit einem feinen Bärlauch-Schaumsüppchen

Eine kleine Erfrischung vor dem Hauptgang

Hausgemachtes Basilikum-Limonensorbet

Rosa gebratener Lammrücken

veredelt mit einer Pommery-Senf-Schalottenkruste,
serviert auf mediterranem tomatisierten Artischocken -Kapern-Cassoulet,
Auberginenmousseline, angerichtet mit gebratener Polenta, Schafskäse
und einer aromatischen Rosmarin-Jus

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,-