

## Frühling 2018

### VORSPEISEN

Spargel Minestrone mit Kaisergranaten, Kirschtomaten und Mozzarella di Bufala  
22,00 €

\*\*\*

Wildsaibling 54° auf Stangenspargel „confit“, Rote-Zwiebel-Vinaigrette, Haselnuss  
Erde und Portulak Salat  
24,00 €

\*\*\*

Terrine de lapereau in Spargel-Pfifferling Vinaigrette, gefüllte Morcheln und  
Wildkräutersalat  
25,00 €

\*\*\*

Pulpo-Gamba Ragout in Gemüse Vinaigrette, grüner Spargel und Rote Beete Eis  
mit Speck  
23,50 €

### FISCH

Alpen Saibling auf einem Pfifferling Ragout, Gemüse Bandnudeln  
30,50 €

\*\*\*

Seeteufel Tournedos in Tomaten-Basilikum Bouillon mit Orecchiette Nudeln  
28,50 €

\*\*\*

Wilde bretonische Dorade grise auf Linsen, grüner Spargel und leichte Senfsoße  
29,00 €

## FLEISCH

Krone von Kalbsnieren, -bäckchen und -brieß , Kartoffelpüree mit Frankfurter Kräutern und grüner Spargel 28,50 €

\*\*\*

Perlhuhn suprême auf Kartoffel-Lauchpüree, Gemüse Allerlei und Pfifferlinge 31,00 €

\*\*\*

Kalbslendchen und gebratene Foie Gras, Pak Choy Gemüse, Apfelkompott und Thymian Kartoffeln 34,00 €

\*\*\*

Rinderfilet Tournedos, Rahmpfifferlinge, Gemüse und Schlosskartoffeln 38,50 €

(im Menü + 4€)

Auch die Vegetarier sind bei uns natürlich herzlich Willkommen. Für eine Auswahl an vegetarischen Gerichten sprechen Sie einfach unser Servicepersonal an.

## KÄSE & DESSERT...

finden Sie in unserer Dessert & Digestif-Karte.

*Unsere Frühlingsgerichte servieren wir auch als Menü für Sie ...*

3 Gang Menü zu 52 € | Vorspeise – Fisch oder Fleisch – Käse oder Dessert

4 Gang Menü zu 68 € | Vorspeise – Fisch – Fleisch – Käse oder Dessert

5 Gang Menü zu 81 €

6 Gang Menü zu 95 €