

Menü 1

Mitte April bis Mitte Juni 2019

Bärlauchcrèmesüppchen mit Crêperöllchen
und geräucherter Entenbrust



Medaillons von der Lammhüfte
mit gegrilltem Vanillespargel und Kartoffelgratin



Crème Brûlée von der weißen Schokolade
mit Erdbeersorbet und Minzpesto

pro Person 43,50 €

Menü 2

Mitte April bis Mitte Juni 2019

Spargelsalat mit Erdbeeren,
Parmaschinken-Chips und Kräuterbaguette



Gebrautes Schweinefilet auf Spinat-Hüttenkäserisotto
mit confierten Kirschtomaten



Schokoladen-Brownie
mit Rhabarbereis und Orangen-Sabayone

pro Person 38,00 €

Menü 3

Mitte April bis Mitte Juni 2019

Vitello Tonnato „2019“
Rosa Kalbsfleischröllchen mit Kapern und Sardellen,
Thunfischespuma und wilden Kräutern



Forellenfilet in der Kartoffelkruste
auf Saubohnen und Weißweinschaum



Erdbeertiramisu im Glas mit Vanilleeis

pro Person 37,00 €

Menü 4

Mitte April bis Mitte Juni 2019

Angebratenes Rindertatar
mit Salsa all'arrabiatta und frittiertem Rucola



Tomatenessenz mit Olivenölspaghetti und frischem Basilikum



Maishähnchenbrust mit gegrilltem grünem Chilispargel
und cremiger Polenta



„Zitronentrilogie“
Tarte, Sorbet und Eistee

pro Person 46,00 €

Menü 5

Mitte April bis Mitte Juni 2019

Rinderkraftbrühe mit Bärlauch-Bratspätzle und Wurzelgemüse



Portion Stangenspargel mit Sauce Hollandaise,
gemischtem Schinken und neuen Kartoffeln



Eierlikörmousse mit Himbeergranite und gezupftem
Schokoladenküchlein

pro Person 38,50 €

Menü 6

Mitte April bis Mitte Juni 2019

Wan-Tan von Garnelen auf Mango-Algensalat und Glasnudeln



Hähnchen-Teriyakispieße auf Wokgemüse
und Limetten-Basmatireis



Kokos-Zitronengrass Eis mit gegrillter Ananas
und Kaffirschaum

pro Person 36,00 €

Menü 7

Mitte April bis Mitte Juni 2019

Geeiste Gurkenkaltschale mit Flammkuchenröllchen



Steak von der Rinderlende mit Ofenkartoffel
und Kräuterquark, dazu Salat



Panna Cotta vom Salbei
mit Erdbeersalat und Vanillecrème

pro Person 42,50 €

Menü 8

Mitte April bis Mitte Juni 2019

Rindercarpaccio mit Wildkräutersalat
und gehobeltem Parmesan



Kohlrabischaumsüppchen
mit Lauchstroh und Bärlauchpesto



Kalbsrückensteak mit Orangen-Paprikagemüse
und Kartoffeltaler an Thymianjus



Dreierlei Sorbet
mit Beeren und Baiser

pro Person 51,50 €

Menü 9

Mitte April bis Mitte Juni 2019

Geräuchertes Forellenfilet
mit Schmorgurken und frischem Meerrettich



Spanferkelrollbraten in Dunkelbiersauce
mit Bayrisch Kraut und Doagknedl



Bayrisch Crème
mit Himbeersauce

pro Person 33,00 €

Menü 10

Mitte April bis Mitte Juni 2019

Spargel-Crèmesuppe
mit eigener Einlage und Kräutercrôutons



Doradenfilet mit gegrillten Salatherzen
und Urkarottenpüree



Käsekuchenparfait
auf Kirschragout

pro Person 38,50 €

Vegetarische Hauptgänge

Mitte April bis Mitte Juni 2019

Portion Stangenspargel mit Sauce Hollandaise
und Notzinger Kartoffeln

oder

Tagliatelle mit Bärlauch,
getrockneten Tomaten und grünem Spargel

oder

Kartoffel-Spargelauf
mit Bärlauchschmand