



Menuvorschläge

zum Kombinieren – Frühling 2025

Ab 15 Gästen können Sie gerne außerhalb unserer à la Carte ein Menu zusammenstellen. Wir bitten Sie, sich für ein einheitliches Menu zu entscheiden. Gern berücksichtigen wir selbstverständlich Vegetarier, Veganer oder Sonderwünsche vor Ort nach Absprache im Vorfeld.

Vorspeisen	Preis / €
In Espresso gebeizter Loup de Mer, Crème fraîche, marinierter Romanasalat **	24,00
Tranche von der Poulardenbrust, Avocado, Gurke, Chiffonadesalat, Cocktailsauce **	21,00
Gebratene Gamba auf grünem Spargel in Vinaigrette **	22,00
Ziegenfrischkäse-Stick auf lauwarmen Kirschtomaten, Wildkräutersalat (vegetarisch) **	19,00
Hummus von roten Linsen, gehobelter grüner Spargel, Radieschen, Kopfsalat (vegan)	17,00



Zwischengänge	Preis / €
Tataki vom Thunfisch, Gemüsejulienne, Limone-Kokos-Schaumsauce **	24,00
Gebratener Pulpo, weißes Bohnenpüree, Salzzitrone, Crostini **	24,00
Grüner und weißer Spargel, Sauce Mouseline mit Schwarzwälder Schinken **	23,00
Frischkäse-Spinat-Ravioli, Nussbutter und gehobelter Parmesan (vegetarisch) **	19,00
Risotto, Spinat und Bärlauchpesto (vegan)	16,00

Suppen	Preis / €
Spargelcremesuppe **	16,00
Thaicurryschaumsüppchen mit Shiitake-Pilzen (vegan) **	15,00
Rinderkraftbrühe mit Miniravioli **	13,00
Blumenkohlsuppe mit Safran und gebackener Black Tiger-Garnele	23,00



Hauptgerichte	Preis / €
Glacierte Kalbshaxe, eigene Jus, Frühlingslauch-Champignon, Römische Nocken **	39,00
Zweierlei vom Lamm – geschmorte Schulter und rosa gebratener Rücken unter der Kräutersenfkruste, Frühlingsgemüse und Kartoffelgratin **	43,00
Französische Label Rouge Poulardenbrust, Spargel Mailänder Art und Kartoffelgnocchi **	42,00
Glacierter Rücken vom Landschwein, Schwarzbiersauce, gerösteter Blumenkohl, cremige Maccaroni **	38,00
Rinderfilet in der Salzkruste gegart, Burgundersauce, Bohnen-Pfifferlinge, Kartoffelgratin **	48,00
Gebratener Heilbutt, Wachtelspiegelei, Frühlingskräuterfond, Salzkartoffeln **	43,00
In Curryöl sautierte Gemelli, Pilze, wilder Broccoli und Kokosschaum (vegetarisch)	29,00

Desserts	Preis / €
Erdbeermascarponeparfait, Rhabarberkompott, Mandelnougatine **	13,00
Orangen-Crêpes, marinierte Erdbeeren und Vanilleeis **	15,00
Pina Colada-Sorbetto mit gebackener Banane **	11,00
Rhabarber-Baiser-Tartelette mit Nougateis **	13,00
Panna Cotta von der Zartbitterschokolade, Haselnusscrumble, Himbeersorbet (vegan)	14,00