

Aperitif

Holunderblüten-Bowle
mit frischen Erdbeeren
8,90 €

Menü 1

Gebackenes Freiland-Ei mit grüner Sauce,
Forellen-Kaviar und Topinambur-Chips
(vegetarisch möglich)

* * *

Rosa gebratenes Filet vom Eifelschwein
mit Trüffelsauce, jungem Kohlrabi
und gestampften Kartoffeln

* * *

Geeistes Rhabarber-Süppchen
mit grünem Apfel-Sorbet
und Mascarpone

3-Gang-Menü 59,50 € pro Person

Menü 2

Geschäumte Bärlauchsuppe
mit Kalbfleisch-Ravioli
und Schnittlauch
(vegetarisch möglich)

* * *

Norwegisches Lachsfilet
mit Hummerschaum,
grünem Erbsenrisotto
und geschmorter Karotte

* * *

Cocktail von Erdbeeren
mit Zitronen-Sorbet,
Schaum von griechischem Joghurt
und Basilikum-Öl

3-Gang-Menü 59,50 € pro Person

Menü 3

Marinierter Spargelsalat mit Wildkräutern,
Serrano Schinken und gehobelem Parmesan
(vegetarisch möglich)

* * *

Geschmorte Lammkeule
mit Gremolata, zweierlei Bohnen
und gebratenem Focaccia

* * *

Maikräuter-Mousse
mit Heidelbeeren
und Karamellsplittern

3-Gang-Menü 59,50 € pro Person

Vegetarisches Menü

Marinierter Spargelsalat
mit Wildkräutern
und gehobelem Parmesan

* * *

Bärlauch-Gnocchi mit Kirschtomaten,
Büffel-Mozzarella
und gerösteten Pinienkernen

* * *

Ein Dessert zur Wahl

Geeistes Rhabarber-Süppchen

oder

Cocktail von Erdbeeren

oder

Maikräuter-Mousse

3-Gang-Menü 47,90 € pro Person

Marktbedingte Produktanpassungen behalten wir uns jederzeit vor.