

Osterfest-Menu

Amouse Bouche

-Gruß aus der Küche-

Vorspeise

Mosaik vom Bete-Carpaccio,
*gebackene Austernpilze, in Trüffelbutter pochiertes Ei und
marinierter Feldsalat mit Kerbel-Vinaigrette*

Hauptgänge

unter Gurkenkruste gebackener Kabeljau
*mit Liebstöckel-Negé, Fenchelkraut, Kartoffel-Meerrettich-
Mousseline*

oder

Tranchen vom Lammrücken
*in Kräuterkruste, mit Ratatouille gefüllte Mini-Paprika,
sautiertem Grünen Spargel, Kartoffel-Praline und Whiskey-
Senf-Sauce*

Dessert

Rhabarber-Weiße Chocolate -Mousse -Törtchen

3-Gang-Menu zu 59,50 Euro pro Person