



# *Speisenkarte*

## „Spargel Menü“

"Grüß aus der Küche"

\*\*\*

Salat von grünen Spargeln in Gartenkräutervinaigrette  
mit gebratenen Gambas und kleinem Salat

\*\*\*

Kalbsrücken in Morchelrahmsauce mit  
weißem Spargel im Seranomantel gebraten  
und Kartoffel-Taler

\*\*\*

Erdbeer-Mangosalsa mit dunklem Schokoladenküchlein  
Mango- und Erdbeersorbet

Vorspeise– Hauptgang– Dessert 64,- €

## Gourmetmenü

"Gruß aus der Küche"

\*\*\*

Tatar vom Yellow Fin Thunfisch mit süßsaurem  
Spargelkaramell, Rhabarberschaum und  
Wildkräutersalat

\*\*\*

Gebatene Entenstopfleber auf  
Frühlingszwiebel in Banjulssoße

\*\*\*

Rochenflügel auf Karotten-Ingwerpürre mit  
Brunnenkressesoße und Vitelotte-Kartoffel

\*\*\*

Lammkarree auf gebratener Kräuterpolenta,  
Balsamico-Senfus und mediterranes Gemüse

\*\*\*

kleine Käseauswahl

\*\*\*

Valrhôna Schokolade "Inspiration Erdbeer"

Mousse | Crème Brûlée | Panna Cotta | Erdbeersorbet

Vorspeise- Hauptgang (Fisch oder Fleisch) – Dessert 65,- €

Vorspeise- Suppe – Hauptgang – Dessert 75,- €

Vorspeise- Fisch – Hauptgang – Dessert 82,- €

Vorspeise- Suppe- Fisch – Hauptgang – Dessert 92,- €

Menü komplett 98,- €

## Vorspeisen

Frühlingssalat in Hausdressing

8,50 €

Suppe von weißem Spargel mit Jakobsmuschel  
und Bärlauchöl

13,50 €

Sülze vom Tafelspitz mit Kräuterschaum  
und Salat mit gehobeltem Spargel

18,50 €

Salat von grünen Spargeln in Gartenkräutervinaigrette  
mit gebratenen Gambas und kleinem Salat

19,50 €

Tatar vom Yellow Fin Thunfisch mit süßsaurem  
Spargelkaramell, Rhabarberschaum und  
Wildkräutersalat

21,50 €

## Hauptgerichte

Seeteufel auf Safranrisotto mit gedünstetem  
Mini-Mangold in weißer Portweinbutter

33,50 €

Rochenflügel auf Karotten-Ingwerpüree mit  
Brunnenkressesoße und Vitelotte-Kartoffeln

33,50 €

Australisches Prime Roastbeef in Kräuter-Senfkruste  
Spitzkohl, Ochsenbackenjus und Kartoffel-Gratin

36,50 €

Kalbsrücken in Morchelrahmsoße mit  
weißem Spargel im Seranomantel gebraten  
und Kartoffel-Taler

32,50 €

Lammkarree auf gebratener Kräuterpolenta,  
Balsamico-Senfjus und mediterranes Gemüse

33,50 €

## Dessert

Himbeer-Sorbet mit Prosecco

7,50 €

Zitronen-Sorbet mit Vodka

7,50 €

zweierteil Mousse von Belgischer Schokolade

9,50 €

Valrhôna Schokolade "Inspiration Erdbeer"

Mousse | Crème Brûlée | Panna Cotta | Erdbeersorbet

14,50 €

Erdbeer-Mangosalsa mit dunklem Schokoladenküchlein

Mango- und Erdbeersorbet

13,50 €

Kleine Käseauswahl

14,50 €