

Menüvorschläge Frühjahr

Menüpreis für 3 Gänge 66 €

Menüpreis für 4 Gänge 82 €

Menü 1

„Gruß aus der Küche“

Tatar vom schottischen Wildlachs auf
Schnittlauchcreme und Salat umlegt

Rinderfilet in Senf-Zwiebelkruste auf Morchelrahmsobe
mit Frühlingsgemüse und Kartoffeltaler

Variation von belgischer Schokolade
(Küchlein, schwarze und weiße Mousse)
mit Mangosorbet und Früchten

Menü 2

-Spargelmenü-

„Gruß aus der Küche“

Salat von grünem Spargel in Gartenkräuter-
Vinaigrette mit Gambas und Wildkräutersalat

Kalbsrücken mit Bärlauchkruste in Rahmsobe
mit weißem Spargel im Schinkenmantel und Kartoffeltaler

Quarkmousse mit Erdbeeren in Mangomark,
Mango- und Erdbeersorbet

Menü 3

„Grüß aus der Küche“

Tataki vom Angel-Thunfisch mit Salat von weißem Spargel
süßsaurer schwarzer Reis, Kokosnuß-Kräutercreme

Barbarie-Entenbrust auf Orientalischem Cous-Cous, mit
Thaigemüse, Sesamjus und gebratenen Pilzen

Tarte von Limonencreme mit Beeren belegt,
Macadamianußeis und Cassissorbet

Menü 4

„Grüß aus der Küche“

gebeiztes Saiblingsfilet in auf Safran-Graupensalat mit
Gartenkräuter-Mousse und Baby-Leaf-Salat

Perlhuhnbrust auf Sellerie-Frühlings-Trüffeltarte in
Portweinjus, Gemüse und Vitelotte Kartoffeln

Quarkmousse mit Erdbeeren in Mangopürre
Mango- und Erdbeersorbet

Menü 5

„Grüß aus der Küche“

Parfait vom Frühlingslauch mit Wildlachs
mit Baby-Leaf-Salat in Joghurtdressing

Zanderfilet auf Safranrisotto in Kräutersoße

Brust vom Schwarzfederhuhn in Limonenjus,
gebratener grüner Spargel und Mandelbällchen

Rhabarber-Strudel und -Mousse mit Erdbeersorbet

Menü 6

„Gruß aus der Küche“

Salat und Mousse von Zuckererbsen mit
gebeiztem Wildlachs und Wildkräutersalat

Island Kabeljaufilet auf Graupen „au Beurre blanc“
in Kresseschaumsobe

Kaninchenrücken im Kräutermantel mit geräucherter Tomatenjus
mit Frühlingsgemüse und Macaire- Kartoffeln

Offener Strudel mit Vanillecreme gefüllt,
Beerenkompott und Beerensorbet

Menü 7

„Gruß aus der Küche“

Mousse und Salat vom grünen Spargel
mit Lachsforellen-Roulade, Zitronencreme
und Salatbukett

Loup de Mer auf Erbsenrisotto
in Champagner-Safranschaum

Australisches Prime-Beef-Roastbeef mit Barolojus,
mit mediterranem Gemüse und Kartoffelgratin

Schokoladenvariation von Valrhôna
Schokolade „Dulcey Blonde“

Menü 7

„Grüß aus der Küche“

Carpaccio und Tatar vom Yellow-Fin-Thunfisch
auf weißem Spargel-Sesam- Karamell und Wakamesalat

Wachtelessenz mit Bianchetto-Frühlingstrüffel
unter der Blätterteighaube

Rinderfilet und geschmorte Ochsenbacke auf gebratenem
rotem Mangold mit Kartoffel-Schinkenröllchen

Amarettinimousse auf Rhabarperkompott
mit weißem Schokoladeneis

Menü 8

„Grüß aus der Küche“

Parfait von jungen Erbsen mit Limandesroulade auf
Safranemulsion mit kleinem Wildkräuter-Salat

Saiblingfilet auf gebratenen grünen Spargeln
in Riesling-Bärlauchsobe

Kalbsfilet mit Kräuterkruste auf gebratenem Frühlings-
Spitzkohl mit Mais-Plätzchen und Heidelberger Senfjus

Griebsauflauf mit frischen Beeren und Himbeersorbet

Menü 9

„Gruß aus der Küche“

Sülze von Edelfischen und Safran mit weißen und
grünen Spargeln in Estragonessigmarinade

Cassoulet von Jakobsmuscheln und Gambas
mit orientalischem Cous-Cous

Taubenbrust mit Parmaschinken im Strudelteig auf
Belugalinsen, gefüllter Minipaprika und Salbeijus

Joghurts-Minzsülze mit Beerenkompott und Sorbet

Menü 10

„Gruß aus der Küche“

Sülze, Kaltschale und CousCous von Frühlingskräutern
mit gebratenen Gambas, Jakobsmuscheln und Parmesanhippe

Dorade Royale auf grünem Spargel- Risotto in Blutorangensoße

Rosa gebratener Lammrücken mit Paprika-Kompott
Kartoffelstrudel und Frühlingsgemüse

Quarkmousse mit Früchten, Grand-Marnier-
Küchlein und zweierlei Sorbet

Menü 11

„Grub aus der Küche“

Sülze von Nordsee- Krabben im Spargelmantel
mit Salat von grünem Spargel und Gambas
mit Dill- Joghurt- Dressing

Souffliertes Lachsfilet auf Frühlingslauchpüree
in Kurkuma-Pernodsoße

Lammkarree auf glasierten Pfefferbohnen mit
Shirazus und Butterpolenta

Gebrannte Mandelmilchcreme mit Erdbeeren
weißem Mokka- Eis und Hippenblatt

Menü 12

„Grub aus der Küche“

dreierlei von Frühlingsstomaten mit gebratenen Gambas und Wildkräutern
(Tomatenmousse, Gazpacho Andaluz und ofengetrocknete Prince de Breton Tomaten)

Seeteufelfilet im Seranomantel auf Minz-Erbesen-Risotto
in Kurkuma-Pernodsoße

Kalbsfilet mit Kalbsbäckchenjus, Frühlingspilze,
Frühlingsgemüse und Kartoffeltaler

Clafoutis und Pana Cotta von Aprikosen und Himbeeren
mit Himbeer- und Schokoladensorbet