

## Menü

Tataki vom Yellow-Fin Thunfisch auf süß-saurem schwarzen Venere-Reis und Wildkräutersalat

\*\*\*

Skrei-Kabeljau auf Risotto von grünen Spargeln in Safransobe

\*\*\*

Roastbeef von der Schwarzwälder Färse mit Bärlauch Kruste, Kartoffelaltern, Gemüse und Morchelrahmsobe

\*\*\*

Mousse von zweierlei belgischer Schokolade mit Schokoladenküchlein und Mangosorbet

Vorspeise – Hauptgang – Dessert 78.- €  
Vorspeise – Fisch – Hauptgang – Dessert 95.- €

## Vorspeisen

Frühlingssalat mit grünem Spargel  
Nüssen und Sprossen

9,50

mit karamellisiertem Ziegenkäse

18,50

Hummerschaumsuppe mit Meeresfrüchtegratin

19,50

Cous Cous Salat mit Cavaillon-Melonen  
Lachstatar und Wildkräutersalat

22,50

Tataki vom Yellow-Fin Thunfisch auf süß-saurem schwarzen Venere-Reis und Wildkräutersalat

24,50

## Hauptgerichte

Skrei-Kabeljau auf Risotto von grünen Spargeln in Safransobe mit Gemüse

38,50

Entenbrust auf Pedro Ximenes Sherrysobe mit Dauphin Kartoffeln und Wurzelgemüse

37,50

Roastbeef von der Schwarzwälder Färse mit Bärlauch Kruste, Kartoffelaltern, Gemüse und Morchelrahmsobe

38,50

Kalbsrücken und geschmorte Kalbsbacke auf geröstetem Gemüse mit Olivenöl-Kartoffelstampf

38,50

Lammrücken im Seranomantel mit Rotwein-Zwiebel-kompott, Cima die Rappa und Polenta

38,50

Vegetarisch Fettuccine mit Trüffelrahm, allerlei Gemüse und frittiertes Landei 28,50

## Dessert

Himbeersorbet mit Sekt 9,50

Mousse von zweierlei belgischer Schokolade 14,50

Mousse von zweierlei belgischer Schokolade mit Schokoladenküchlein und Mangosorbet 16,50

Cheesecake mit Beeren und zweierlei Beerensorbets 16,50

Kleine Käseauswahl 16,50