


MENU

07. APRIL - 06. MAI

vorweg

Geflämmtes Saibling | Hohenloher Ziegenkäse in Engelshaar 
Grüner Apfel / Fenchel / Rucola

zwischen

Patagonische Rotgarnelen | Rotondo mit Spargel 
Regionaler, weißer Spargel | YUZU-Hollandaise | Sesam

Hauptgericht

Bayrisches Kalbsfilet an Morchel-Jus | Filet vom Adlerfisch 
an Scampinage Taret von grünem Spargel
Beet von Frühlingsgemüse | Erbsencreme | Mandel-Kartoffelgebäck

Nachspeise

Zitrone | Joghurt | eingelegte Himbeere

Käsegang

Petit Delice de Bourgogne | Rhababer | Muskateller
Cremiger Weinbergkäse aus Rohmilch der Bourgogne

Wahlmenü ab
3 Gängen
ab 49€



Wir möchten darauf hinweisen, dass einzelne Komponenten des Menüs aus saisonalen oder bezugstechnischen Gründen variieren können.