

Karfreitag

## APERITIF

### 3 Austern „Gillardeau“ auf Eis

mit Echalotten-Vinaigrette und Pumpernickel-Brot

\*\*\*

### 3 Austern pochiert

auf Baby-Spinat mit Champagner-Sabayone überbacken

## VORSPEISE

### Pulpo | Melone vom Grill

mit Kirschtomaten-Vinaigrette, Frisée-Salat und Melone

\*\*\*

### Thunfisch „Tataki“

mit Pfälzer Spargel, pochiertem Ei und Kartoffelchips

## ZWISCHENGANG

### Fischsuppe Bouillabaisse

mit pochiertem Fischfilet, Croutons und Rouille

\*\*\*

### Jakobsmuschel & Black Tiger Scampi

mit Linguine im geschmorten Tomaten-Sugo und Ruccola

## HAUPTGANG

### Seeteufel „Pot au feu“

mit Wurzelgemüse im Vongole-Sud und Safran-Ravioli

\*\*\*

### Wilder Bachsaibling

auf Frühlingsgemüse, Grüner-Spargel-Ragout, Rieslingschaum und Spinat-Gnocchi

## DESSERT

### Tages-Suggestion

aus unserer Nasch-Werkstatt

\*\*\*

### Käse-Variation

mit Obstgelée und Obstbrot

■ 3-Gang Menü: 58,- €

Vorspeise, Hauptgang, Dessert

■ 4-Gang Menü: 74,- €

Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang, Dessert

■ 5-Gang Menü: 84,- €

nach Wahl

*Wir bitten um Ihr Verständnis, das wir bei Menüänderung einen Aufpreis berechnen.*

*Gerne informieren wir Sie per Mail über unsere aktuelle Speisekarte.*

*Hinterlassen Sie einfach Ihre Mail-Adresse an unserem Empfang.*

Karfreitag  
MENU