

20.03-01.04.24

VORSPEISEN

**Blumenkohl- Curry Sूपphen**

mit Gambas Tempura

\*\*\*

**Lachsforelle-Röllchen & geräuchertes Forellen-Tartar**

Lauch-Orangen-Vinaigrette, Apfel-Meerrettich-Mousse, gesalzener Rettich

\*\*\*

**Entenschinken**

Frühlingssalat, Chicorée, karamellierte Birnen, Walnuss

\*\*\*

**Friesen Blauschimmel Pumpernickel Brot Pralinen**

Frühlingssalat, Chicorée, karamellierte Birnen, Walnuss

HAUPTGÄNGE

**Skrey Kabeljau**

mit einer Champignon-Bergkäse-Kruste überbacken,  
Rosmarin-Ofen-Kartoffeln – junges Gemüse

\*\*\*

**Kalbsbrust**

geschmorte Kirschtomaten, Senf-Kohl und breite Bandnudeln

\*\*\*

**Gefüllte Champignons mit geschmorten Kirschtomaten**

Senf-Kohl und breite Bandnudeln

DESSERTS

**Ananas vom Grill am Spieß**

Holunder Joghurt und Limettensorbet

\*\*\*

**Käse-Auswahl**

von unserem Reifmeister Monsieur Antony aus dem Elsass

■ **3-Gang Petit Menu: 42,- €**

Vorspeise, Hauptgang, Dessert

■ **4-Gang Petit Menu: 55,- €**

Vorspeise, 2 Hauptgänge, Dessert

■ **5-Gang Petit Menu: 68,- €**

2 Vorspeisen, 2 Hauptgänge, Dessert

**Das Petit Menu gibt es nur zur Mittagszeit.**

*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.*