

So. 21.04.2024



Zum Aperitif servieren wir verschiedene Brotsorten,  
Butter, Olivenöl, Artischocken-Vinaigrette

### VORSPEISEN

**Spargelcrème-Süppchen**, Schnittlauch, Beaufort Bergkäse aus der Savoie

\*\*\*

### Schüssel Frühlingsalat

Dazu servieren wir:

**Wildterrine „en Croute“ im Blätterteig**, Pistazien-Chutney, sauer eingelegte Gurken, Rettich  
oder

**Fischterrine „Lachs & Zander“**, Meerrettich-Quark-Mousse, Beete-Tartar aus dem Weck-Glas

### HAUPTGÄNGE

**Steinbeißer in Brot-Parmesan-Kruste** mit Basilikum-Soße

oder

**Rinderbacke** in Rotwein-Soße

Dazu servieren wir:

Kartoffelpüree und Gemüse-Allerlei

### DESSERTS

**Weißer Schokolade Profiterole**, Vanille-Soße, Bitterschokoladen-Eis

oder

**Käse-Variation** mit Obst und Obst-Gelée

■ **3-Gang Petit Menu: 56,- €**

Vorspeise, Hauptgang, Dessert

■ **4-Gang Petit Menu: 69,- €**

Vorspeise, 2 Hauptgänge, Dessert

■ **5-Gang Petit Menu: 86,- €**

2 Vorspeisen, 2 Hauptgänge, Dessert

**Kinder bis 12 Jahre zum halben Preis!**

KNIPSERS  
**HALBSTÜCK**  
CHRISTIAN RUBERT

SONNTAGSMENÜ