

MENÜ *Karfreitag*

ZUM APERITIF

3 Austern auf Eis

mit Echalotten-Vinaigrette und Pumpernickel-Brot.....4,50 € / Stück

Crevette Rose (6 Stück) mit Limetten-Mayonnaise 16,50 €

VORSPEISE

Pulpo-Carpaccio in Echalotten- Kräuter-Vinaigrette und Gambas

Kirschtomaten-Ragout, Englischsellerie, Friséesalat..... 28,00 €

Thunfisch-Tartar

Pfälzer Spargel, Sauce Bruxelloise, Wildkräutersalat, Mango und Avocados 29,50 €

ZWISCHENGERICHT

Bouillabaisse

Fischsuppe mit Fischfilet und Gambas, Croûtons und Rouille..... 26,00 €

Hummer-Ravioli

im Hummer-Veloutée, Alpenkäse Beaufort 28,50 €

HAUPTSPEISE

Seeteufel „Pot au feu“

mit Wurzelgemüse im Vongole-Sud und Safran-Kartoffeln..... 42,00 €

Bachsaibling auf Frühlingsgemüse,

Spargel-Ragout, Riesling-Schaum und Spinat-Gnocchi 39,00 €

DESSERT

Rhabarber-Tartelette Soufflé, Erdbeer-Salat, Erdbeer-Sorbet..... 16,50 €

Käse-Variation mit Obstgelée und Obstbrot..... 16,50 €

■ 3-Gang Menü: 69,- €

Vorspeise, Hauptgang, Dessert

■ 4-Gang Menü: 88,- €

Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang, Dessert

■ 5-Gang Menü: 98,- €

nach Wahl

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

HALBSTÜCK
CHRISTIAN RUBERT