

HALBSTÜCK

CHRISTIAN RUBERT

Amuse Bouche - der kleine Gruß aus der Küche

Carpaccio vom gebeiztem Lachs

mit grün-weißem Spargelsalat in Orangen-Vinaigrette, Balsamico-Erdbeeren

oder

„Ceasar Salat“ mit Medaillons vom Burgunder-Hühnchen

Romana-Herzen, Parmesan, Wachtel-Ei, frische Champignons

oder

vegetarischer „Ceasar Salat“

Romana-Herzen, Parmesan, Wachtel-Ei, frische Champignons

Kartoffel-Gnocchi „gratiniert“

Hummer Velouté, Meeresfrüchte-Ragout mit Jakobsmuscheln, Gambas und Hummer

oder

Vegetarische Kartoffel-Gnocchi „gratiniert“

Spargel-Creme

Filet von der bretonischen Dorade

Tomaten-Comté Käse-Kruste, Spargelrisotto, Rieslingschaum

Tournedos vom Kalbs-Lendchen

auf Stangenspargel, Sauce Hollandaise, Kartoffelpüree, mediterrane Kalbs-Jus, Thymian, Basilikum, Kirschtomaten

Stangenspargel-Gratin

Kartoffelpüree, mediterranes Tomaten-Kompott

Dessert Gourmand

mit Beeren, Sorbet, weiße Schokoladen-Mousse

oder

Käse-Variation

mit Butter aus der Normandie und Obstkompott

Bei 4 und mehr Gängen servieren wir ein erfrischendes Sorbet vor dem Hauptgang.

■ 3-Gang-Menü: 69,- €

■ 4-Gang-Menü: 86,- €

■ 5-Gang-Menü: 98,- €

MENÜ

Grüß dich
an
den
Gästen

10. Mai 2026