

Frühlingsmenü

Löwenzahn und Erbsenkresse mit grünem Spargel,
Orangen und hauseingelegten Kumquats

Essenz von europäischem Hummer
mit Krustenterravioli

Schottischer Lachs Label Rouge mit Grabener Spargel,
Morcheln, Erbsen und Brunnenkressensauce

Rücken vom Limousin Lamm von Somafer
mit Cashew-Kruste, bunter Paprika und Lauch

Auswahl edler Käse von Edith und Hansi Baumgartner
oder

Törtchen und Eiskrem von Nußlocher Ziegenquark
und Ortenauer Mirabellen mit Voatsiperifery-Wildpfeffer

Menü ohne Hummeressenz € 118,00 | Weinbegleitung € 65,00

Menü mit Hummeressenz € 132,00 | Weinbegleitung € 78,00

Heute mal ohne Fleisch

Löwenzahn und Erbsenkresse mit grünem Spargel,
Orangen und hauseingelegten Kumquats

Suppe von jungen Erbsen mit Minze

dazu: Regenbogenforelle von der Fischzucht Zordel
aus dem Hickory-Rauch (plus Euro 5,00)

Lasagne von Blu di Pecora (Schafmilchblauschimmel)
Fenchel und Apfel

Grabener Spargel und Morcheln im Pfannküchle

Alternativ zum Pfannküchle empfehlen wir dazu:

Schottischer Lachs Label Rouge mit neuen Kartoffeln (plus Euro 14,00)

Auswahl edler Käse von Edith und Hansi Baumgartner
oder

Parfait von Valrhona Dulcey Schokolade mit Salzkaramell und Ananas

Menü ohne Lasagne Euro 76,00 | Weinbegleitung Euro 43,00

Menü mit Lasagne Euro 92,00 | Weinbegleitung Euro 54,00

Vornweg oder zwischendurch

Euro

Löwenzahn und Erbsenkresse mit mariniertem grünem Spargel,
Orangen und hauseingelegten Kumquats

21,00

Dazu: Gamba aus Wildfang

38,00

Hausgebeizte Lachsforelle aus dem Eyachtal mit Grabener Spargel,
Frühlingskräutervinaigrette und kaukasischem Rankspinat

29,00

Suppe von jungen Erbsen mit Minze

9,50

Dazu: Regenbogenforelle von der Fischzucht Zordel aus dem Hickory-Rauch

14,50

Essenz von europäischem Hummer mit Krustenterravioli

22,00

Grabener Spargel und Morcheln im Pfannküchle

24,00

als Hauptgericht

36,00

Lasagne von Blu di Pecora (Schafmilchblauschimmel),
Fenchel und Apfel

24,00

als Hauptgericht

32,00

Atlantik Wolfsbarsch mit karamellisiertem Romanesco,
Oreganonage, Honigquitten und Venere Reis

34,00

als Hauptgericht

45,00

Schottischer Lachs Label Rouge mit Grabener Spargel
Morcheln, Erbsen und Brunnenkressensauce

36,00

als Hauptgericht

52,00

Hauptgerichte

Perlhuhn aus dem Burgund mit grünem und weißem Spargel,
geschmorte Roscoff Zwiebeln aus der Bretagne

46,00

Rücken vom Limousin Lamm von Somafer mit Cashew-Kruste,
bunter Paprika und Lauch

56,00

Käse und Desserts

Auswahl edler Käse von Edith und Hansi Baumgartner

19,00

Affogato al Caffè mit Tahiti Vanilleeiskrem

8,20

Tahiti Vanilleeiskrem mit Sabayon von Marsala Vecchioflorio 1993

14,00

Parfait von Valrhona Dulcey Schokolade mit Salzkaramell und Ananas

17,00

Törtchen und Eiskrem von Nußlocher Ziegenquark und Ortenauer Mirabellen
mit Voatsiperifery-Wildpfeffer

18,00