



OSTERMENÜ 2019

VORSPEISE

Duett von Scampi und Büffelmozzarella auf confierten Tomaten, buntem Rettich und Friséesalat

SÜPPCHEN

kräftige Tomatenconsomée mit Ricotta-Wan-Tan und Gemüsejulienne

HAUPTGANG

2erlei vom Lamm (Keule und Filet) auf feinem Wachtelbohnenragout, marinierten Zuckerschoten, Röstkartoffeln

oder

kross gebratenes Zanderfilet auf grünem Spargel, lila Süßkartoffel und jungem Gemüse

oder

gebackener Ziegenkäse mit karamellisierten Nüssen auf Peperonata und jungem Gemüse

DESSERT

Eierlikörcreme-brulée mit Haselnuss-Schokoeis

Menü 4 Gänge: 48€, Menü 3 Gänge: 43€, Menü vegi.: 40€/34€