

FRÜHLINGSMENÜ

Mit den hier angebotenen Speisen bieten wir verschiedene Möglichkeiten. So können Sie aus einem 5-Gang Menü auch ein 4-Gang oder 3-Gang Menü zusammenstellen. Da wir frische Produkte verwenden und unser Küchenteam Ihre Menüs kurzfristig zubereitet, bitten wir Sie für Ihre Veranstaltung ein **einheitliches Menü** zu wählen.

**Sagt Ihnen etwas nicht zu oder haben Sie unter Ihren Gästen Vegetarier oder Allergiker?
Kein Problem auch das können wir berücksichtigen.**

VORSPEISE

- Gebeizter Glen Douglas Lachs mit Miso-Honig flambiert, Spargelsalat, Yuzu Vinaigrette, Kartoffelblinis und Kimizu
- Gebratene Rotschwanzgarnele mit Gemüse Couscous, confierten Datteltomaten, Curry Vinaigrette und Granatapfelkernen
- Kalbstatar mit gegrilltem grünen Spargel, Pinienkern Vinaigrette und gebratene Focaccia Würfel

ZWISCHENGANG

- Spargelschaumsuppe mit knusprigen Junglauch in Tempura und Bärlauch Pesto
- Gebratenes Doradenfilet auf Bärlauchgraupen mit einer Spargelvinaigrette und Salat aus jungen Erbsen
- Heiß geräuchertes Filet vom arktischen Saibling mit Zitronen Beurre Blanc, bunten Karotten und Brunnenkresse Risotto

HAUPTSPEISE

- Kalbsrücken unter der Senf-Kräuterkruste mit Morchelrahmsauce, Gemüsetörtchen und Kartoffelkrapfen
- Maispouardenbrust mit Ricotta und Tomaten Pesto gefüllt auf Graupen-Spargelrisotto und Bärlauchschaum
- Gebratener Adlerfisch auf Kartoffel-Kräuterstampf mit Bouillabaisse Sud, gegrillter Ochsenherztomate und Oliventapenade
- Hausgemachte Parmesangnocchi mit gebratenem grünem Spargel, konfierten Datteltomaten und Basilikum Pesto

DESSERT

- Tarte von Zartbitterschokolade und Himbeere mit Haselnuss, Sauerrahm-Limetteneis und Paranusscrumble
- Geschmorrtter Rhabarber mit Mandel-Panna Cotta, Ingwer Macarons und Rührkuchencreme

Selbstverständlich können wir auf Veganer und Vegetarier Rücksicht nehmen.
Ebenso auf Allergien und Unverträglichkeiten.