



Frühlings-Menü

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.

3-Gang Menü 59,00 €

4-Gang Menü 75,00 €

5-Gang Menü 89,00 €

Vorspeise

- Zweierlei vom Loch Duart Lachs „Tatar und geräuchert“ mit Kimchi-Gurke, eingelegtem Rhabarber, Kimizu und Erdnuss-Sojasauce
- Tataki vom Kalbsrücken mit Pinienkernvinaigrette, Salat von grünem und weißem Spargel, Granatapfel und gebratene Focaccia Würfel
- Bärlauch Cremesuppe mit Spargelragout und Profiterol mit warmgeräuchertem Forellenfilet gefüllt

Zwischengang

- Gebratenes Filet vom Loup de Mer, Bärlauchgraupen, buntem Spargelragout und Sauce Hollandaise
- Heiß geräuchertes Filet vom Seesaibling mit Oliven-Gnocchis, Blattspinat, konfierten Tomaten und Bärlauchschaum



Hauptspeise

- Kalbsrücken mit badischem Stangen Spargel, Kräuter Crêpe, neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise
- Maispouardenbrust mit Ricotta und Tomaten Pesto gefüllt auf Graupen-Spargelrisotto und Bärlauch Schaum
- Rosa gebratene Lammhüfte unter der Senf-Kräuterkruste mit zweierlei Brokkoli, Macaire Kartoffeln und Rotwein-Zwiebelsauce

Dessert

- Crème brûlée von der Bio-Madagaskar Vanille mit Buttermilch-Himbeersorbet, zweierlei vom Rhabarber und Schokoladen Espuma
- Lauwarmer Schokoladenkuchen mit gesalzenem Kokossorbet, Mangosalat und Passionsfrucht

Vegetarische und Vegane Alternativen bieten wir Ihnen gerne aus unserer der zum Zeitpunkt aktuellen Abendkarte an. Selbstverständlich bereiten wir Ihren Gästen mit Allergien und Unverträglichkeiten ein separates Menü zu. Auf individuelle Wünsche gehen wir gerne in einem persönlichen Gespräch ein.

Saisonbedingte Änderungen vorbehalten

Aufgrund der Preisentwicklung und Marktsituation kann es zu Lieferschwierigkeiten einzelner Rohstoffe und Produkten kommen. Wir sind bemüht die angebotenen Speisen zu servieren. Sollte es zu Lieferproblemen und erheblichen Preissteigerungen kommen informieren wir Sie umgehend und besprechen Alternativen mit Ihnen. Wir behalten uns gegebenenfalls eine Preisanpassung vor.