

Abendkarte 22.04. – 03.05.24

Vorspeisen und Zwischengerichte

Brokkolitarar mit Onsen-Ei und Radieschen-Schnittlauchvinaigrette	18,00 €
Warmer Spargelsalat in Rapsölvinaigrette mit Rhabarber, Himbeere und Spargeltempura	19,00 €
Pastrami und Wildkräuter mit eingelegten Pimentos, roter Zwiebelsalsa und geröstetem Brot	24,00 €

Suppe

Suppe nach Tagesangebot	13,00 €
Spargelschaumsuppe mit gebackenem Spargel	13,00 €

Hauptgerichte

Gebratene Heilbuttschnitte mit Muskatblütenschaum, Erbsen und geräuchertem Rhabarber	Zwischengang	25,00 €
	Hauptgang	36,00 €
Mild geräucherter Seesaibling mit Bärlauchschaum auf warmem Kartoffelsalat	Zwischengang	24,00 €
	Hauptgang	35,00 €

Hauptgerichte

Gefüllte Maispoulardenbrust mit Trüffel, Morchelrahmsauce, Spargelflan und Blumenkohl-Couscous	35,00 €
Kartoffel-Lauchstrudel mit cremigem Spargelragout, geschmorten Kirschtomaten und Bärlauchpesto	23,00 €
Geschmorte Kalbsbeinscheiben mit gebratenem Stangenspargel, getrockneten Tomaten und cremiger Polenta	36,00 €
<u>Für zwei Personen:</u> Iberico Kotelett mit Olivenjus, Mais, Paprika und Panisse Zubereitungszeit ca. 45 Minuten; am Tisch tranchiert	44,00 € pro Person

Desserts

Crème brûlée mit Espresso	9,50 €
Dessert „du jour“	13,00 €
Feines von Jogurt und Himbeere mit Fliederblütensorbet	14,00 €
Auswahl europäischer Käsesorten dazu Lanzett's Brot mit französischer Salzbutter und Pfälzer Fruchtsenf	18,50 €

Bei Unverträglichkeiten und Allergien sprechen Sie uns bitte an.
Gerne bieten wir Ihnen auch ein Abendmenü aus diesen Gerichten an.