

Menüvorschläge Frühjahr 2019

Menü I

Bärlauch - Kressesuppe
mit Ingwersahne und Shrimps

Zanderfilet mit Limettensauce,
zweierlei Karotten und Bandnudeln

oder

Schweinemedailon mit Kräuterrahmsauce,
Spätzle und jungem Gemüse

Joghurt- Quarkmousse mit Mango- Papaya Salat
und Passionsfruchtsorbet

33,50 € als 3 Gang Auswahlmenü

41,50 € als 4 Gang Menü

Menü II

Wildkräutersalat
mit rote Beete Sprossen

Rinderkraftbrühe mit Griesnockerln
und Gemüsestreifen

Lachsforellenfilet vom Grill, an Kerbel- Zitronensauce,
mit Blattspinat (Salzkartoffeln)

oder

Piccata von der Hähnchenbrust an Tomaten- Basilikumjus,
Spaghetti und Sellerie- Karottengemüse

Erdbeer- Rhabarbergrütze mit Zitronensorbet

38,00 € als 4 Gang Auswahlmenü

47, 00 € als 5 Gangmenü

Menü III

Bunter Frühlingsalat
mit Kresse und Sprossen

Bärlauch Suppe
mit Räucherlachsstreifen

Jakobsmuscheln und Riesengarnelen
mit Ingwerschaum auf Radiccio Risotto

Saiblings Filet gebraten an Dill- Safransauce
mit Frühlingslauch- Karottengemüse und Petersilienkartoffeln

oder

Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce,
Frühlingslauch- Karottengemüse und Kräuterbandnudeln

Schokoladenmousse mit Sauerkirschen
und weißes Mocca Parfait

51,50 € als 5 Gang Auswahlmenü

Menü IV

Frühlingsalat mit Wildkräutern,
Blattsalat und marinierten Riesengarnelen

Spargelcremsuppe (Kräutercremesuppe)
mit Sahnehaube und Croutons

Duett von Zander und Rotbarbe an Safransauce,
Ratatouille und Basmatireis

oder

Lammrückenfilet mit Zwiebellauchkruste,
Balsamico Jus, Ratatouille und Gratin Kartoffeln

Crème Brûlée mit frischen Früchten

44,50 € als 4 Gang Auswahlmenü

Menü V

Variation vom Felchen
(vom Grill, geräuchert, Mousse und Kaviar)
an Wildkräutersalat
in der Spargelzeit
statt Variation vom Felchen
grüner und weißer Spargel mit Sauce Vinaigrette

Kresserahmsuppe mit Croutons

Rinderfilet mit Madeira- Trüffeljus,
Gemüsebouquet und Kräuterkartoffeln

Amaretto Parfait mit Kirschragout

€ 51,50 Menü

Menü VI in der Spargelzeit

Frühlingssalat mit Rohkost
und Wildkräutern

Fruchtige Paprikasuppe
mit Basilikumnockerln und Paprikawürfeln

Frischer weißer und grüner Spargel
mit Kalbsrückensteak oder Saiblings Filet,
Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis
und Schokoladenmousse

46,50 € Menü

Alternative Hauptgänge für Vegetarier

Kräuter - Crêpes mit Gemüsefüllung
und Morchel Ragout
€ 16,50

Spaghetti mit Ruccola- Kräuterpesto,
Zucchinischeiben vom Grill und Parmesan
€ 14,50

Gemüseteller
mit Zucchinirösti an Schnittlauchsauce
€ 15,50

Gnocchi mit Salbeibutter und Parmesan,
Blattspinat und geschmolzenen Kirschtomaten
€ 11,50

Kräuter Crêpes mit Stangenspargel,
Sauce Hollandaise
€ 22,00

Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise,
oder zerlassener Butter,
neuen Kartoffeln
22,00 €

Gerichte mit Spargel und Erdbeeren nur in der Saison erhältlich