

## Vorspeisen

Bio-dynamische Frühlingssalate mit nativem Olivenöl und Balsamicoessig

Carpaccio vom Wedemarker Weideochsen mit Artischocken, Dijonsenfcrème und Parmesanchips

Gegrillter Calamar mit sardischem Fregolasalat und Tomatencrème

Spargelsalat mit warmer Haselnuss-Soße, gebeiztem Eigelb und Kartoffel-Pilz-Risotto

Gegrillte Wachtel mit Bohnencassoulet und Trüffelcrème

Knackige Sommerrollen mit Crevette rosé, asiatischem Eierstich und Koriander-Dip

## Suppen und Zwischengänge

Crème von süßen Erbsen mit Garnelen-Wan-Tan

Ochsenchwanzravioli mit Crèmespinat und Parmesanschaum

Eggs Benedict "Deluxe" mit Focaccia, getrüffeltem Schinken und Spinatsalat

## Hauptgänge

Gebratenes Nüsschen vom Salzwiesenlamm mit Caponata, geräucherter Paprikacrème und Selleriepüree

Rosa Milchkalbstafelspitz mit Morchelrahm, Spargelgemüse und Pappardelle

J.P.'s Fischteller mit provencalischer Ratatouille und Zitronengras-Curry-Soße

Rücken vom Fjord-Lachs mit Boulliongemüse und Kartoffelschaum

## Käse & Desserts

Sorbetvariation - Apfel, Erdbeer, Rhabarber -

Pavlova mit Rhabarberkompott, dunkle Schokolade und Himbeersorbet

Crème brûlée mit Apfelkompott und Apfelsorbet

Auswahl von frischen und gereiften Rohmilchkäsen

**1 Gang 17 € - 2 Gänge 28 € - 3 Gänge 36 € - 4 Gänge 48 €**