

Unser Abendmenü

Tatar und Carpaccio von der Jakobsmuschel
- Pilzsud-Quinoa / Gurkenspaghetti / Gin Tonic Granité -

Rücken vom Angel-Kabeljau
- Pistou-Sud / dicke Bohnen / Spinat-Ricotta-Ravioli -

Grüne Rhabarber-Konfitüre
- Minz-Granité / Rhabarber-Jus -

Medaillon vom Milchkalb
- Morchel à la crème / Spargelgemüse / Stampfkartoffeln -

Auswahl von Rohmilchkäse
(3 Stk. pro Person)
wahlweise
Carrot Cup
- Dulcey Mousse / Joghurt-Eis / Rüblikuchen -

98 €

Unser Frühlingsmenü

Geschmorte Kalbsbäckchen
- Octopus-Carpaccio / süße Erbsencreme / Brunnenkresse -

Morchelschaumsuppe
- Quarkklößchen / Krautsalat -

Zweierlei vom Deichlamm
- Rücken & Schulter -
- Pfeffer / Zitronenoliven / kräftig säuerliche Jus /
Fenchel-Tajine / Pommes Berny -

Erdbeer-Holundersüppchen
- Grießnocken / weiße Luftschokolade -

75 €