

## Unser Abendmenü

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

Kross gebratener Angel-Wolfsbarsch  
- 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-Salat / süße Erbsencrème / Brunnenkresse -  
\*\*\*

Weißer Spargelschaum  
- Bärlauchroyal / pochiertes Wachtelei -  
\*\*\*

Gegrilltes Kotelett vom Pata Negra Schwein  
- Linsengemüse / Pommes Berny -  
\*\*\*

Erdbeer-Holundersüppchen  
- Grießnocken / weiße Luftschokolade -

75 €