



Osterlunch 2019

Vorspeisen

Flammkuchen vom Graved Lachs mit Sicher Kaviar und Senfmayonnaise

Geschmorte Kalbsbäckchen auf Octopus-Carpaccio mit süßer Erbsencreme und Brunnenkresse

Spargelsalat mit warmer Haselnuss-Sauce, gebeiztes Eigelb und Kartoffel-Pilz-Risotto

Zwischengerichte

Velouté vom Gemüsegarten mit Dijonsahne und pochierem Landhuhnei

Flüssige Parmesanravioli mit Rahmspinat und frischen Spitzmorcheln

Hauptgänge

Rücken vom Skrei-Kabeljau mit Bouillongemüse, Meerrettich und Kartoffelschaum

Deichlamm in orientalischen Kräutern 5 Std. geschmort mit breiten Bohnen,

auf Salz gegarten Schalotten und Pommes Berny

Milchkalbstafelspitz mit Morcheln, Spargelgemüse und sardischem Fregola-Risotto

Desserts

Belgische Waffel mit Joghurt-Mousse und Erdbeer-Sirup

Eierlikör-Gugelhupf mit Haselnuss-Eis und Rhabarber-Kompott

Sie haben die Qual der Wahl: stellen Sie sich Ihr Menü selbst zusammen

2 Gänge 52 € - 3 Gänge 62 € - 4 Gänge 72 €