

Vorspeisen

Bio-dynamische Frühlingssalate mit nativem Olivenöl und Balsamicoessig

Flammkuchen vom Graved Lachs mit Sicher Kaviar und Senfmayonnaise

Geschmorte Kalbsbäckchen auf Octopus-Carpaccio, süßer Erbsencreme und Brunnenkresse

Wilder grüner Spargel mit pochiertem Ei, Crème von Baby-Calamar und Livarschinken

Primtje Matjes mit Röstzwiebelcreme und grünen Bohnen

Vitello tonnato - Big Eye Thunfisch mit geschmortem Milchkalb und Thunfischcreme -

Suppen und Zwischengänge

Velouté vom Gemüsegarten mit Dijonsahne und pochiertem Landhuhnei

Flüssige Parmesanravioli mit Rahmspinat und frischen Spitzmorcheln

Linguine all'arrabbiata mit roter wilder Garnele

Hauptgänge

Feine Kalbsfrikadelle mit Morchelrahm, Vichykarotten und feinem Kartoffelpüree

Wiener Rindertafelspitz mit Meerrettichsoße, Apfelkren und Röstkartoffeln

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

Kross gebratene Meeräsche mit süßen Erbsen und Wasabischaum

Käse & Desserts

Sorbetvariation - Apfel, Erdbeere, Rhabarber -

Crème brulée mit Erdbeersalat und Erdbeersorbet

Eierlikör-Gugelhupf mit Haselnuss-Eis und Rhabarber-Kompott

Auswahl von frischen und gereiften Rohmilchkäsen

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