

KULINARISCHE FRÜHLINGSGRÜBE

SEEZUGE + RATATOUILLE

Seezunge, Ratatouille in Formen und Strukturen, schwarzes Olivenwassergel
und Pimento-Chorizoschaum

alternativ

„GANS“ ANDERS

Gänseleber, Passionsfrucht, Karotte in Formen und Strukturen,
Salzmandelerde, falsche Erdnuss, Pfefferbaiser



TEATIME MIT BOUILLABAISSE

Unser „Signatur Dish“ seit 2 Jahrzehnten



DER KLASSIKER

Eigelbravioli, Keltenhofspinat, Morchelespuma und Crumbles



OSTERLAMM

Lammrücken mit aromatischer Senfkörnerkruste, gefüllte Strauchtomate, Zucchinianneloni,
Kartoffel-Zwiebel-Brandade

alternativ

ZANDER & SPARGEL

Zanderschnitte, Spargel, Hofgutkartoffel, Rotweinreduktion
und Kräutersoße



ÜBERRASCHUNGSEI

Mango, weiße Schokolade, Kataifi, Haselnuss
und Microblutampfer

KULINARISCHE FRÜHLINGSGRÜBE

FRUCHTIGER SPARGEL MIT KÄSE

Spargel, Kopfsalat, Rhabarber, Ziegenkäse und Sonnenblumenkerne



ERBSE TRIFFT KAROTTE

Velouté von Erbsen mit Minzöl, Karotten-Ingwersuppe, Spielereien von Tofu
und gepickelten Karotten



ARTISCHOCKEN, TOMATE & MAIS

Artischockenboden, geschmorte Tomatensalsa
mediterranes Gemüse und Polentaravioli



FALSCHER FRÜCHTCHEN

unser Sorbetquintett mit Ananas und Joghurt

KULINARISCHE FRÜHLINGSGRÜBE

CEASAR SALAT MIT LACHSFORELLE UND KAVIAR

Lachsforelle, Salatherzen, Käseeigelb Baiser, Erbsensud, Kaviar
und Speckcrumbles



ZANDER « SWEET POTATO »

Zanderschnitte, Süßkartoffel, Zitrone, Petersilie und Nußbutter



BAUERNKALB FILET UND BACKE

Kalbsfilet, Kräuter, Kalbsbacke 28 Stunden geschmort,
Rahmpilze und Spargel



DESSERTKREATION „OSTERN“

Rhabarber, Erdbeere, Pistazie, Joghurt
und Baiser

SALAT ANNIKA

Knackige Salatherzen in Streifen geschnitten mit Gurken,
Radiesle und kleinen Kirschtomaten in Essig und Öl
(6,50 €)

oder

UNSERE MAULTÄSCHLE

Drei hausgemachte Maultaschen
mit Kartoffel-Gurkensalat und Soße
(6,50 €)

oder

FLEISCHBRÜHE MIT MAULTÄSCHLE

Drei hausgemachte Maultaschen
in Tafelspitzbrühe
(6,50 €)



KNUSPRIGE FISCHSTÄBCHEN

Fischfilet mit Zitrone mariniert und in Cornflakes knusprig gebacken,
DAZU KRÄUTERDIPS UND GURKENFÄCHER
(15,00 €)

oder

PANIERTES KALBSSCHNITZEL „WIENER ART“

Dünnes Kalbsschnitzel in Wiener Ankerbrot knusprig gebacken
mit Spätzle und Soße, Pommes und Ketchup
(15,00 €)

oder

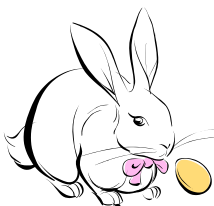
SPAGHETTI UND TOMATENSOBE

Spaghetti-Nest mit Tomatensoße und Parmesan
(7,00 €)



NASCHKATZE

Kindereisbecher mit Früchtesoße und Beeren
(7,00 €)



Im Anschluss können unsere kleinen Gäste in der Küche
ihre Schokoladenhasen selbst gestalten.