

### Frühlingsmenü 1

Kokos-Currysuppe mit Mango <sup>G,I</sup>

Gebratene Maispouardenbrust in Portweinjus mit Selleriepüree,  
Lauchzwiebeln und Rosmarinkartoffeln <sup>G,I</sup>

Nougat-Creme brûlée mit kandierten Kumquats und Mandeleis <sup>C,G,H</sup>

€29,00 pro Person

### Frühlingsmenü 2

Rahmsuppe von roten Linsen <sup>G,I</sup>

Piccata vom Wildscheinrücken mit Ahornsirupjus, gebratenem Spitzkohl,  
Rahmsteckrüben und Gnocchi <sup>A,C,G,I</sup>

Exotisches Früchtenkompott mit Grand-Manier-Eis <sup>C,G</sup>

€33,50 pro Person

### Frühlingsmenü 3

Lachstatar mit Wachtelei, Crème fraîche und Kartoffelrösti <sup>D,G</sup>

Karotten-Ingwersuppe mit Kresse und Orange <sup>G,I</sup>

Lammrücken in Kräuterkruste, rosa gebraten, auf bunten Rahmlinsen,  
mit Pfefferjus und Polenta <sup>A,C,G,I</sup>

Joghurt-Maracujaterrine mit Mangopiccata  
und Pistazienpesto <sup>A,C,G,H</sup>

€39,00 pro Person

### Frühlingsmenü 4

Rahmsuppe von Krustentieren mit Grand Manier <sup>B,D,G,I</sup>

Seeteufelmedaillon in Rohrzuckerkruste  
auf Wokgemüse mit milder Chilisauce <sup>D,E,F,G,H,I,K,L,N</sup>

Geschmorte Kalbshinterhaxe in Morchelrahmsauce mit bunten Möhren,  
Brokkoli und Serviettenknödeln <sup>A,C,G,I</sup>

Karamellierte Ananas mit grünem Pfeffer  
und Marzipaneisparfait <sup>C,G,H</sup>

€44,50 pro Person

### Frühlingsmenü 5

Avocado-Tomatensalat mit Thunfischtatar und Sesamvinaigrette <sup>D,E,F,I,J,K,L</sup>

Topinambursuppe mit Pancetta <sup>G,I,J</sup>

Steinbuttfilet in Kartoffelkruste auf Zucchini Gemüse mit Safransauce <sup>C,D,G,I</sup>

Heidschnuckenrücken, rosa gebraten, mit Thymiansauce, Rotweinschalotten,  
Fenchel, Eiszapfen und Gnocchi <sup>A,I,J</sup>

Karotten- Passionsfruchtsorbet mit Prosecco

€59,00 pro Person

Als 3 – Gang ( mit Suppe ) €39,00 pro Person

Als 4 – Gang ( ohne Zwischengang ) €48,00 pro Person