

MENÜ

4 GÄNGE MIT WAHLGERICHTEN | € 69 PP

BROTAUSWAHL

Meersalz • aufgeschlagene Misobutter



CREMIGE BURRATINA

Spargel-Radieschensalat • Pinienkerne • Bärlauch-Pesto

SMOKED BRAISED BBQ-BEEF

Chipotelejus • Nacho-Crumble • Avocado • Tomaten-Koriandersalsa

TATAKI VOM BACHSAIBLING

Nori-Pfeffermantel • Asia-Gurkensalat • Apfel-Wasabi-Sorbet



CREMESUPPE

vom Holsteiner Spargel & Miso



GEBRATENES STEAK VOM KALBSRÜCKEN

Wiesenkräuterkruste • Balsamicojus • Frühlingsgemüse • frittierte Anna-Kartoffeln

GEBRATENES FILET VOM WOLFSBARSCH

Rieslingsauce • buntes Spargelgemüse • Ofendrillinge

SCHNITTLAUCH-TAGLIATELLE

weißer & grüner Spargel • Verjus-Buttersud • Schweizer Belper Knolle



PASSIONSFRUCHT-SCHOKO-TARTE

marinierter Salat und Sorbet von der Flugmango

SAUERRAHM-YUZU-EISCREME

Biskuit • Holunderblüten-Eierlikör-Ganache • Erdbeer-Rhabarberkompott • Pistazien-Espuma

BRILLAT-SAVARIN MIT FRÜHLINGSTRÜFFEL

rotes Zwiebelchutney • Bittersalate • Sauerteigbrot

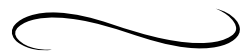
ESPRESSO AFFOGATO

DISHES FOR TWO

AM TISCH TRANCHIERT

WELCOME-SHOT

Zu allen DISHES FOR TWO servieren wir eine Rahmsuppe von neuen Kartoffeln und wildem Bärlauch vorweg



CHATEAUBRIAND – 109,00

DAS MITTELSTÜCK DES RINDERFILETS AUS URUGUAY
CA. 600 G IM GANZEN GEBRATEN

glasiertes Frühlingsgemüse | Zwiebel-Waldpilzgemüse
Sauce Béarnaise | Bratkartoffeln



LAMMCAREE – 70,00

DAS BESTE VOM LAMM AUS NEUSEELAND CA. 600 G
IN THYMIAN-KARDAMONBUTTER GEBRATEN

Tomatenkompott | grünem Spargel-Artischocken-Ragout
Balsamicojus | Ofenkartoffel



WILDFANG-SEEZUNGE – 85,00

AUS DER NORDSEE CA. 800 G IM GANZEN GEBRATEN

Saiblingskaviar | Frühlingsgemüwestreifen | buntes
Spargelgemüse | Chablis-Beurre-blanc | Butterkartoffeln