

Der Küchenchef empfiehlt Chef's Recommendation

Vorspeisen

Starters

Chartreuse vom grünen Spargel mit Ziegenkäse Mousse, geröstete Pekannüsse, Blutorange, Weißwein-Safran Sauce 14,50€

Chartreuse of green asparagus, goat cheese mousse, roasted walnuts, roasted walnuts, blood orange, white wine saffron sauce

Geräucherte Gänsebrust, eingelegter Spargel, Grüner Salat, Erbsen Variationen 13,50€

Smoked goose breast, pickled asparagus, green salad, pea variations

Hauptgerichte

Main courses

Gegrilltes Kalbsfilet, gedünsteter weißer Spargel, Sauce Hollandaise, Rosmarie Kartoffel 29,90€

Grilled veal fillet, stewed white asparagus, Hollandaise sauce, Rosemary Potatoes

Weißer und grüner Spargel Risotto mit Meeresfrüchten, frittiertes Rucola, Baby Tomaten 18,90€

White and green asparagus risotto with seafood, deep-fried rocket, baby tomatoes

Hühnerbrust Supreme mit Walnuss – Käse Füllung, hausgemachte Krokette, mariniertes Radicchio, Triple Crème 18,90€

Chicken breast roulade with walnut – cheese filling, homemade croquettes, marinated radicchio, triple cream

Nachspeisen

Desserts

Kokosnuss – Kaffee Mousse, Cantuccini, Mandel Chips 8,50€

Coconut – coffee mousse, cantuccini, almond chips