

## SPEISEKARTE

### Menü

Brot & Butter

...

„Kulinarische Einstimmung“

...

Büffelmozzarella

Spargelsalat | Bärlauch | Tomatenvinaigrette | Pistazienkräcker

12,00 €

...

Schweinebauch 48 h gegart

Argentinische Rotmeer Garnelen | Belugalinsen

14,00 €

...

Ceviche von der Jakobsmuschel

Olive | Limette

10,00 €

...

Kabeljau in Buttermilch gegart

Krustentierschaum | Frühlingsgemüse | junge Kartoffeln

14,00 € / 24,00 €

...

Spargelsorbet

Erdbeeren | Pancetta

8,00 €

...

Lammvariation (Karree und Ragout)

Bohnen-Cassoulet | Polenta

24,00 €

...

Camembert

Kümmel | Paprika | Laugengebäck

11,00 €

...

Milchmädchen | Kokos | Dattel | Feige

12,00 €

Petit Fours

Menü in 3-Gängen 44,00 € | Menü in 5-Gängen 57,00 € | Menü in 7-Gängen 75,00 € | Menü in 8-Gängen 89,00 €

Korrespondierende Weinreise je 7,00 € pro Glas 0,1l

## SPEISEKARTE

Gebackenes Onsen-Ei Junger Feldsalat   Kartoffeldressing   Speck	9,50 €
Lamm Fenchel   Papaya   Fetakäse	11,50 €
Tomatenessenz Parmesanravioli   Olivenöl	8,50 €
Pfirsichsorbet   Gewürztraminer-Gelee	8,00 €
Geschmorter Spargel junge Tomaten   Erbsen-Tortellini   Bärlauchschaum	12,00 €   20,00 €
Barbarie Entenbrust Urkarotten   Baumkuchen   Portweinjus	23,00 €
Heilbutt Braune Mandelbutter   Tomaten-Gnocchi   wilder Brokkoli	14,00 €   22,00 €
Käseauswahl von Affineur Waltmann Früchtebrot   Chutney   Feigensenf	12,00 €   16,00 €
Joghurt-Himbeerschnitte Zartbitterschokoladeneis	12,00 €