

Ihre Ostermenüs

Ostermenü

Spargelcremesuppe
*
Gebratene Kalbstafelspitze
mit Morchelrahmsauce,
Frühlingsgemüse, Spätzle
und Kroketten
*
Erdbeerknödel
mit Rhabarbergütze und Vanilleeis
* * *
€ 59,00

Landidyll-Menü

Festtagssuppe
mit Flädle, Nudeln, Markklößchen
und Schnittlauch
*
Rehmedaillons
aus Hochschwarzwälder Jagd
mit Preiselbeeren,
Wacholderrahmsauce,
Saisongemüse, Spätzle
und Kroketten
*
Frühlings-Nascherei
mit Crème brûlée, Erdbeermousse,
Holunderblütenparfait und
Rhabarbersorbet
* * *
€ 63,00

Schlemmermenü

Variation von der Elsässer Wachtel
Terrine, Brust und Ei
*
Hummercremesüpple
mit gebratener Garnele
*
Gebratener Lammrücken
unter einer Bärlauchkruste
an Blattspinat und Kartoffelgratin
*
Rhabarberschlupfer
mit weißem Kaffeeis
* * *
€ 72,00

Fischmenü

Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce
Kartoffelrösti und Gartenkresse
*
Zanderklößchen
auf Blattspinat mit Dillsauce
und Reutemer Bandnudeln
*
Moussevariation
von weißer und brauner Schokolade
mit Vanillesauce
und Früchtearrangement
* * *
€ 64,00