



Osterlunch 2018

Vorspeisen

Knackige Sommerrollen mit Crevette rosé, asiatischem Eierstich und Koriander-Dip
Geschmorte Kalbsbäckchen auf Octopus-Carpaccio mit süßer Erbsencreme und Brunnenkresse
Spargelsalat mit warmer Haselnuss-Sauce, gebeiztes Eigelb und Kartoffel-Pilz-Risotto

Zwischengerichte

Eggs Benedict Deluxe mit Trüffel-Bearnaise
Flüssige Parmesanravioli mit Rahmspinat und frischen Spitzmorcheln

Hauptgänge

Rücken vom Skrei-Kabeljau mit Bouillongemüse, Meerrettich und Kartoffelschaum
Deichlamm in orientalischen Kräutern 5 Std. geschmort mit breiten Bohnen,
auf Salz gegarten Schalotten und Pommes Berny
Milchkalbstafelspitz mit Morcheln, jungem Frühlingslauch und Tomatenrisotto mit Zitronenthymian
Stubenküken mit Flußkrebsschwänzen, buntem Gemüse und Geflügelschaum

Desserts

Mohn-Reis-Trauttmansdorff mit glacierten Aprikosen und Himbeersorbet
Erdbeer-Holundersüppchen mit Grießnocken und weißer Luftschokolade

Sie haben die Qual der Wahl: stellen Sie sich Ihr Menü selbst zusammen

2 Gänge 45 € - 3 Gänge 54 € - 4 Gänge 69 €