

Geschmackserlebnisse im Frühling

DIE ZWEITE

...geniessen mit MeeresBlick...



... Start ... -Kalte Vorspeisen-

Variation von Blattsalaten
mit Gartengemüse, Kräutern & Blüten
und Zitronen- Thymiandressing
8€

Galantine vom Maishähnchen
mit Wiesenkräutern & Blüten
und Trüffeldressing
14€

... gut gelöffelt ... -Suppen-

Bärlauchschaumsüppchen
mit Spargeltempura
9€

Tomatenessenz
mit geschmolzenen Kirschtomaten
und Bruschetta
9€

... zwischendurch ... -Zwischengericht-

Selbstgemachte Bandnudeln
mit unserem Bärlauchpesto,
Parmesan und Ofentomaten
12€

als Hauptgericht **23€**

... Blick zur See ...

- Hauptgericht Fisch -

Gebratenes Zanderfilet
mit Kapernsauce,
Karotten- Selleriegemüse
und Sauerrahmpüree
mit krossem Speck
25€

Filet vom Steinbutt
mit Hummerschaum, weißem Spargel
und Bärlauchgnocchi
29€

... aus der Pfanne ...

-Hauptgericht Fleisch-

Entenbrust -rosa-
mit Jus & dunkler Kuvertüre,
gedünstetem Chicoree
und Schupfnudeln
25€

Lammrückenfilet
unter der Kräuterkruste
mit gebratenem grünen Spargel
und Grenaillekartoffeln
26€

... der süsse Abschluss ...

-Desserts-

Dreierlei vom Rhabarber
-Schokoladencrumble, Sorbet & Mousse-
11€

Käse & selbstgemachte Gelees
12€

Feinschmeckermenü

-Die Gerichte sind ebenfalls einzeln bestellbar.-

Carpaccio vom BIO- Rind
mit Ruccola, Champignons,
Pinienkernen,
Parmesan und altem Balsam
14€

Spargelschaumsüppchen
mit Bärlauchespuma
9€

Sankt- Jacobs- Muschel
mit Safranschaum, Blattspinat
und Risotto
15€

Dorschfilet
auf Frühlingsgemüse
mit Zitronengras
in der Papilote
23€

Sorbet
3€

Kalbsfiletmedaillon
mit Portweinjus, Shii- Take- Pilzen
und Rosmarinkartoffeln
27€

Ziegenfrischkäse
und Gelee von der Fragolettraube
6€

Sanddorn- Creme- brûlée
mit Tatar & Mousse von der Mango
10€

8 Gänge 85€

7 Gänge 75€

6 Gänge 70€

5 Gänge 60€

4 Gänge 55€