

Wunderbare Frühlingsmenüs 2020

Vorspeisen

- Marktfrische Blattsalate mit Wildkräutern, Tomaten, Mais, Sprossen, Blüten und einer leichten Himbeer-Vinaigrette
- Geräucherte Fischvariation vom Feinsten mit passenden Saucen
- Ein ganzer frisch gesmokter Lachs mit Wasabi Sauce
- Ziegen-Piccandous mit Kürbiskern-Krokant und Lavendelhonig
- Kalbstafelspitz fein aufgeschnitten mit Linsen-Radieschen-Vinaigrette
- Rote Bete Carpaccio mit Schafskäse und karamellisierten Walnüssen
- Vitello Tonnato
- Ananas-Carpaccio mit Eismeergarnelen
- Spargelcarpaccio mit Oliven-Ei-Vinaigrette
- Provence Melonen mit Burrata oder hausgebeiztem Lachs

Hauptspeisen

- Linguine mit frischem Gemüse, Kirschtomaten und Parmesan
- Pasta mit frischem Lachs, Eismeergarnelen in Limettensauce
- Zucchini-Sahnegemüse mit Schweinemedallions
- Hähnchen-Involtinis auf Tomatensahne
- Boeuf Bourguignon mit kleinen Rosmarin-Kartoffeln
- Neuseeland Lammstränge mit Kartoffelgratin und Keniabohnen
- Pikanter Schweinekrustenbraten mit Gewürzkruste und Kartoffel-Gemüsepfanne
- Kalbstafelspitz mit Frankfurter grüner Sauce und Meerrettich

Sonstiges

- Ofenfrische Brotauswahl mit französischer Butter
- Französische Käsevariation mit Obst, Nüssen und Chutney

Dessert

- Tiramisu mit Früchten dekoriert
- Limetten-Joghurtmousse mit Erdbeersauce
- Calvados-Apfelcreme
- Mousse au Chocolat
- Bayerische Creme mit Erdbeer-Sauce
- Kleine Köstlichkeiten auf der Etagerer
- Waldbeeren-Variation mit frischer Minze auf dem Spiegel