

unser frühjahrsmenü

hausgeräucherte gänsebrust

dazu Feldsalat,
Rosenfrucht & Piemonteser Haselnuss



schaumsuppe von unserem gartenbärlauch
mit hausgemachtem Frischkäse



lachs 48°C

dazu Schrozberger Buttermilch & Spinat



saltimbocca vom perlhuhn

mit Beurre Blanc, Frühjahrgemüse & Kräuter-Gnocchi



baba au rhum

mit Blutorange, Kumquat, Orange & weißem Kaffeeis

III Gänge 37,00 EURO // ohne Gänsebrust & Lachs

IV Gänge 47,00 EURO // ohne Lachs

V Gänge 57,00 EURO // komplett

weinempfehlung:

Genießen Sie zu unserem **Landmenü** begleitende **Weine**,
ausgesucht von unseren beiden **Sommeliers**

Stephanie & Christian

Glas: 7,00 EURO

besondere empfehlungen

kleiner feldsalat

mit Zitrus-Vinaigrette & Datteln im Speckmantel

8,00

hausgemachte wildmaultaschen

dazu Pilze, Speck, Zwiebel & Majoran

17,00

geschmorte kaninchenkeule

dazu Dreierlei von der Karotte & Kartoffelbiskuit

24,00

filet vom skrei

mit Pfeffersauce,
wildem Brokkoli & Venere Risotto

24,00

sauerbraten vom heimischen wild

mit buntem Marktgemüse,
Schwarzwurzelpüree & Macaire-Kartoffel

26,00