

Menüvorschläge

Menü Frühling I

Bunte Frühlingssalate in Himbeer- Balsamico Dressing
mit rosa gebratenem Rehrücken, Himbeeren und gebratenem Spargel

Spargelcremesuppe mit Croutons, Kerbel und Vanille

Hauptgang zur Wahl:

Lachsforellenfilet auf fruchtigem Mittelmeergemüse, Frischkäse- Kräuterravioli und
geschmorter Paprika

oder...

Duett von Rind & Kalb

3 Tage geschmorte Rinderschulter & rosa gebratenes Filet vom Kalb
mit glaciertem Frühlingsgemüse und kross gebackenen Bärlauch- Kartoffelbuchteln

Variation von Schokolade, Erdbeere und Basilikum

Menü Frühling II

Dreierlei aus Fluss und Meer mit mariniertem Gemüsesalat und gebratenen
Salatherzen

Duett von unseren Frühlingsuppen

Hauptgang zur Wahl:

Lachsfilet unter der Bärlauchkruste auf Orangentagliarini, gefüllter Grilltomate und
Silvaner- Vanilleschaum

oder...

Involtini vom Landschwein gefüllt mit Taleggio, getrockneten Tomaten und
Basilikum auf gebratenem Spargel und Limettenhollandaise

Hollunderblütenterrine mit Erdbeer- Basilikum- Brûlée
und Pralinenloli

Menü Frühling III

Terrine von Mittelmeergemüse mit Büffelmozzarella und knackigen
Wildkräutersalaten

Frühlingskräuterschaumsüppchen mit rosa gebratenem Rehfilet

Hauptgang zur Wahl:

Filet vom Heilbutt auf cremigen Hummerspaghetti und confierten Kirschtomaten

oder...

Saltimbocca vom Landschwein auf frischem Stangenspargel, Limettenhollandaise
und neuen Kartoffeln

Spargel- Vanillepannacotta mit Erdbeer- Proseccois und weißem Schokoladen-
Basilikum Soufflee