

Menü

Grünkohlpannkuchen
mit Apfel-Chili-Dip, Ziegenkäsemousse
und Chinakohl in Sesamdressing

Kräuterschaumsuppe
mit 7 Kräutern verfeinerte Cremesuppe

Gebratenes Wolfbarschfilet
mit Petersilien-Kartoffelpüree
und Karotten

Rosmarin-Panacotta
mit Beerenkompott

als 4-Gangmenü € 50,--
als 3-Gangmenü (ohne Suppe) € 42,--

Allergene:



Eier



Sellerie



Sesam



Senf



Nüsse



Krustentier



Weizen/
Gluten



Fisch



Soja



Milch/
Milcherzeugnisse

Saison Speisekarte

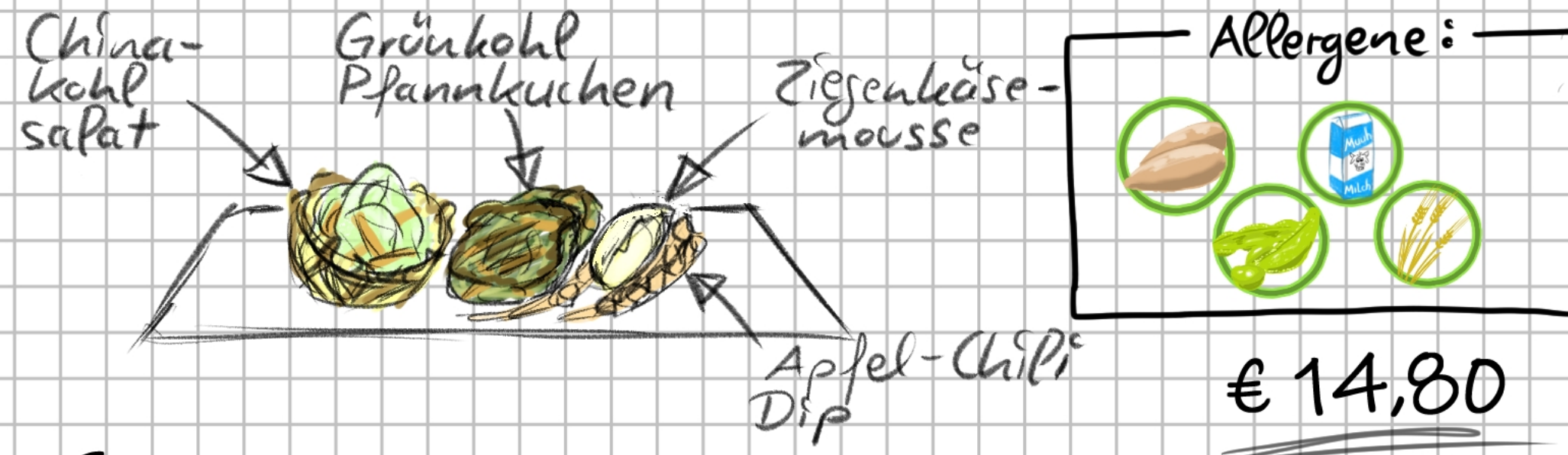


Frühlings
Erwachen

Frühlings Erwachen

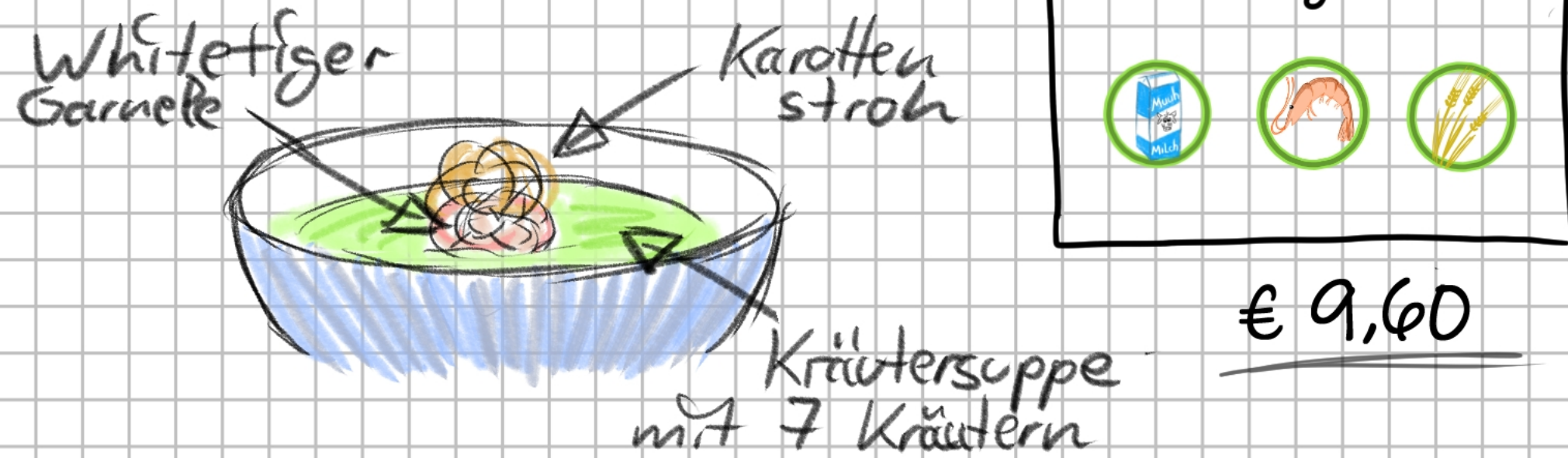
Vorspeise und Kleinigkeiten:

Grünkohl-Pfannkuchen mit Apfel und Ziegenkäse
dazu Salat aus Chinakohl mit Sesamdressing



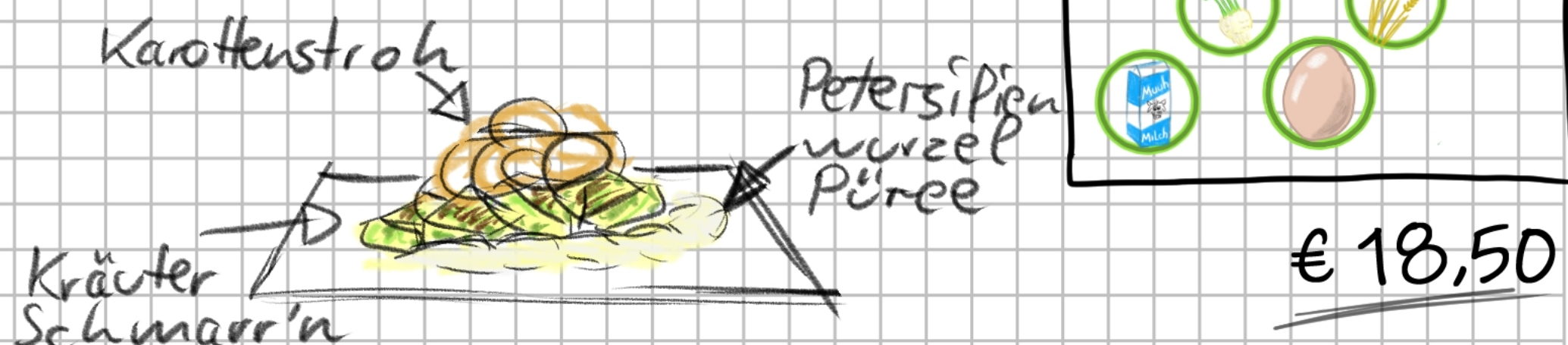
Suppe:

Kräuterschaumsuppe
mit Whitetiger Garnelen



Vegetarisch:

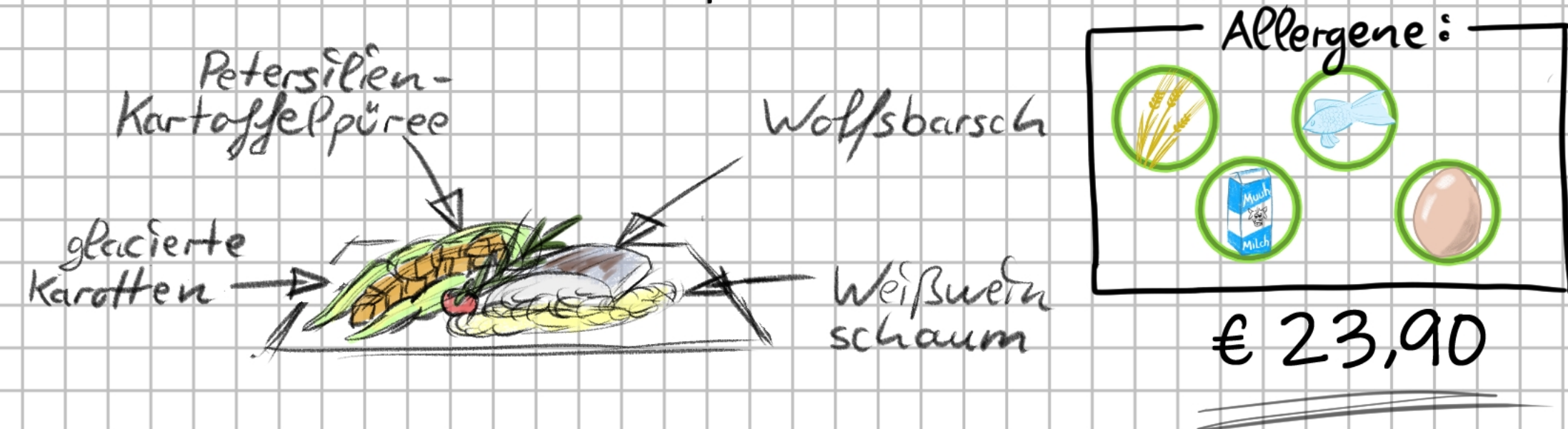
Kräuterschmarr'n
mit Petersilienwurzelpüree



Hauptgang:

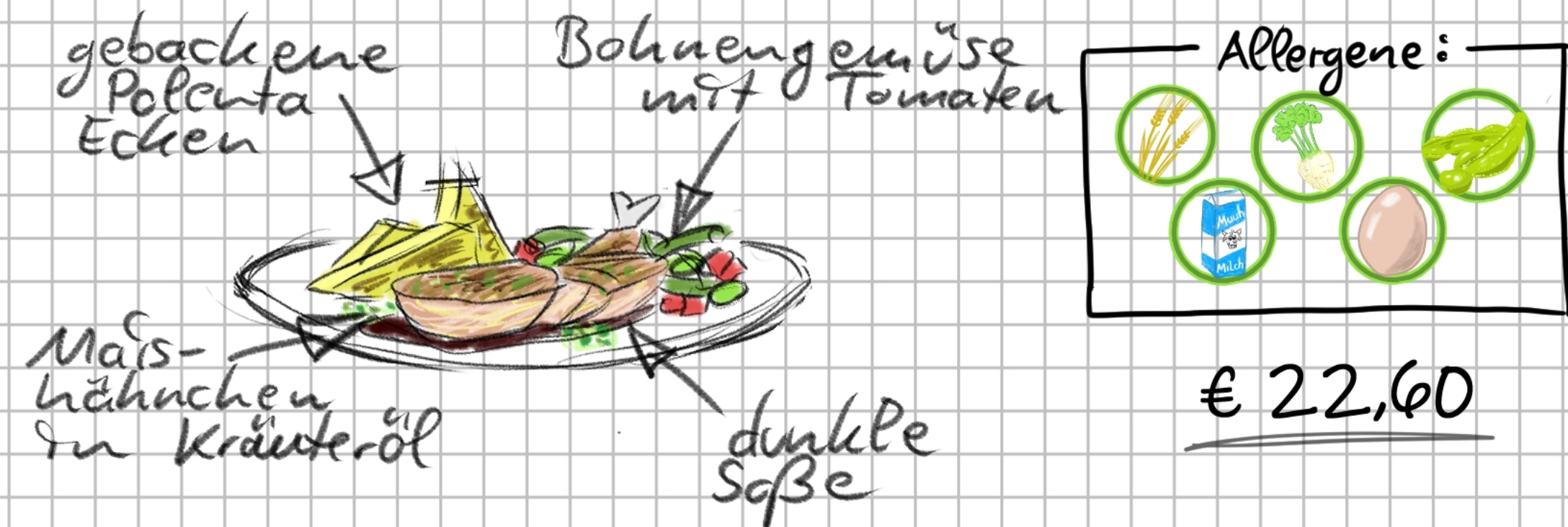
Fisch:

Gebratenes Wolfsbarschfilet
mit Petersilien-Kartoffelpüree und Karotten



Fleisch:

Gebratene Maishähnchenbrust mit Kräuteröl mariniert
dazu Bohnengemüse und Polantaschnitten



Nachspeise:

Rosmarin-Panacotta
mit Beerencompott

