

## Das Frühlingsmenü

### Feine Appetizer zum Aperitif

#### Amuse gueule

\*\*\*

Kaisergranat mit Gurke, Grapefruit und Hüttenkäse

\*

Jakobsmuschel mit Blumenkohl und Bärlauch

\*

Gebratene Rotbarbe mit weißem Spargel und Taubnesselbutter

\*

Möhren mit Quarkknödel, Mispeln und Mohn

\*

Miéral Taube mit Wirsing, Chorizo und schwarzem Knoblauch

\*

Grevenbroeker mit Buchweizenhonig und getrockneten Aprikosen

\*

Pré-Dessert

\*

Mandelplanet mit Rhabarber und Mascarpone

\*\*\*

#### **Pâtisserie: Bonbonerie**

Kussmund mit Kumquats

Karamell Praline

Buntes Vanille Macaron

Sauerkirsch-Ashanti Praline

Himbeer Marshmellow

**4-gängig - € 140,-- / 5-gängig - € 160,--**

**6-gängig - € 180,-- / 7-gängig - € 195,--**