

## Frühlingsmenü

Dreierlei vom Lachs mit Gurkensalat und Sauerampfer

\*

Imperial Wachtelbrust auf grünem Spargelrisotto

\*

Bärlauchcrème mit Nordseekrabben

\*

Gratiniertes Lammfilet mit Ratatouille, Gratin und Lammjus

\*

Variation von der weißen Opalys Schokolade mit Rhabarber und Erdbeeren

**75 € ohne Wachtel      5-Gang Menü 93 €**

## Vorspeisen

Kopfsalatherzen mit Wachtelei, Kirschtomaten und Senfdressing	22
Gänseleberterrinen mit Rhabarber mit Brioche	33
Carne Crudo mit Limonencreme und Frühlingsalat	28
Dreierlei vom Lachs mit Gurkensalat und Sauerampfer	28
Gebratene Kalbsblutwurst auf Spitzkohl, mit Röstzwiebeln und Speck	28

## Suppen

Hummersuppe mit gebackenem Krustentierbällchen	16
Grüne Spargelsuppe mit Lachsstreifen	15
Minestrone Consommé mit Ravioli und Gemüsen	15

## **Vegetarisch**

Steinchampignon Risotto mit Bärlauchpesto, Frühlingsgemüse und Parmesan 33

## **Hauptgänge**

Gebratene Edelfische im Safranmuschelsud mit Gemüse und hg. Nudeln	42
Island-Saibling auf Spargelgemüse mit Beurre Blanc und Kartoffelchen	44
Feines vom Eifler Kaninchen auf Frühlingsgemüse mit Gnocchi	42
Eifler Lammhaxe mit Bohnen-Cassoulet und Gratin	45
Iberico Kotelett mit Champignons, Blumenkohl und Bratkartoffeln	45
Zwiebelrostbraten mit Kohlrabi-Karotten und hausgemachten Spätzle	45

## **Desserts**

Variation von der weißen Opalys Schokolade mit Rhabarber und Erdbeeren	17
Mascarponegratin mit Mango und Mandeleis	17
Schokoladenkuchen „Moelleux au chocolat“ mit Karamelleis und Passionsfrucht	17
Dessertteller „Poststuben“	18
Auswahl von Rohmilchkäsen unserer Affineure mit schwarzen Nüssen und Feigensenf	18

Alle Menü-Änderungen sind mit einem Aufpreis verbunden