

Frühlingsmenü

Warme Lachsschnitte auf Spargelsalat

*

Kaninchensugo auf Tagliolini mit Tomate

*

Bärlauchcrème mit Wachtelei

*

Rehkeulenmedaillons mit Nußkruste, Maiwirsing und hausgemachten Spätzle

*

Variation von Weißer Schokolade mit Rhabarber und Erdbeeren

75 € ohne Kaninchen 5-Gang Menü 93 €

Vorspeisen

Gratinierter Picandou mit Tapenade Pesto und buntem Salat	24
Gänseleberterrinen mit Rhabarbergelée und Brioche	33
Gebratene Prawns mit Avocado, Jalapeno und Guacamole	28
Kalbstafelspitzscheiben mit Spargelsalat und Bärlauch	27
Gebratene Kalbsblutwurst auf Senfkartoffelsalat mit Röstzwiebeln	28

Suppen

Crèmesuppe vom Spargel mit Saiblingroulade	14
Hummercrèmesüppchen mit frittierten Krustentierbällchen	15
Tafelspitzbrühe mit Gemüse und Leberknödelchen	14

Vegetarisch

Bärlauch Risotto mit Spargel, Champignons und Parmesan 33

Hauptgänge

Edelfische auf Blattspinat mit Safransauce und hausgemachten Nudeln 42

Steinbutt Filet auf Lauch mit Beurre blanc und Kartoffelchen 46

Spargel....

Panierte Kalbsmedaillons „Holsteiner Art“ mit Kohlrabi und Bratkartoffeln 45

Geschmorte Lammschulter auf Ratatouille mit Bärlauchgnocchi 44

Rinderfilet mit Sauce Bearnaise, Bohnen und Rösti 47

Desserts

Mascarpone Gratin mit Rhabarber und Kardamomeis 17

Crêpes Suzettes mit Orangen und Mandelkrokantparfait 17

Variation von weißer Schokolade mit Rhabarber und Erdbeeren 16

Dessertteller „Poststubben“ 17

Auswahl von Rohmilchkäsen unserer Affineure mit schwarzen Nüssen und Feigensenf 18

Alle Menü-Änderungen sind mit einem Aufpreis verbunden