

Entrée

irische Felsenaustern „Oysri“ großes Kaliber
Schalotten Vinaigrette

3 pièces

6 pièces Aufpreis 15.-

*

Spargelcreme Suppe / Kresse / Spargel Einlage

*

Wildkräutersalat / karamellisierte Ziegenfrischkäse
grüner Spargel / spicy Erdbeeren

Hors D'oeuvres

Tartare de Bœuf vom Bio Rind / Wachtelei / rote Zwiebelcreme / Estragon Gurke / Anchovis
/ Pickles

Als Vorspeise oder Hauptgang möglich

*

Fischschaum Suppe / rote Wildfang Garnele / Forellen Kaviar

*

Coquilles St. Jaques / Passionsfrucht / Sellerie / Brunnenkresse

*

in rote Beete gebeizte Fjordforelle / Frankfurter grüne Soße
saure Kartoffeln

Plats

Poisson du Jour / Velouté / Lachs Kaviar / frische Erbsen Datteltomaten / cremiges
Risotto

*

Kalbsfilet / Trüffel Jus / Austernpilze / Pommes de Terre grillé
grüner Spargel

Aufpreis 5.-

*

Milchlammkeule aus den Pyrenäen / Thymian Jus / Saubohnen
gelbe Beete / Pommes Anna

*

weißer Spargel / Morcheln / Beurre Blanc / Kräuter-Spinat Crêpe

2 Gänge

Entree / Plats 56.-

Hors D'oeuvres / Plats 59.-

3 Gänge

74.-

Dessert

Crumble vom rosa Rhabarber / Tonkabohne / Rhabarber-Butter Eis
13.-

Ital. Erdbeeren / Andechser Vanille-Ziegenmilch Eis / Meringue
12.-

Creme Brûlée / Kaffeebohnen Eis / Orangenfilets
13.-

Selection de fromage - Auswahl an erlesenen Käsesorten
Chutney / Walnüsse
19.-

Glace du Jour / Fait Maison
4.5

Bon Appétit!

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte frühzeitig bei unserem freundlichen personal. Gerne gibt es Ihnen Auskunft über die in den Speisen evtl. enthaltenen allergenen Zutaten.

STARTERS

AMUSE-GUEULE

*

IRISH ROCK OYSTERS „OYSRI“ LARGE CALIBER

SHALLOTT VINAIGRETTE

3 PIECES

6 PIECES 15.-

*

MUSHROOM CONSOMMÉ / GREEN LENTILS / OXTAIL RAVIOLO

HORS D'OEUVRES

ORGANIC BEEF TARTARE / EGG YOLK / RED ONION CREAM / TARRAGON / CUCUMBER /

ANCHOVY / PICKLES

STARTER OR MAIN DISH

*

FISH STEW / SAFFRON / FENNEL / LEEK

*

STAUFERICO PORK BELLY / QUINCE / MISO / KIMCHI

*

CELERY CARPACCIO / GREEN APPLE / NUT BUTTER CREAM / APPLE BLOSSOMS

MAIN COURSES

FISH OF THE DAY / DILL SAUCE / SHELLED MUSSELS / SAUTÉED BABY LEAF

SPINACH / BLACK RICE

*

CREAMY SPELT RISOTTO / FRESH GOAT CHEESE / MONK'S BEARD / ELDERBERRIES

*

BOEUF BOURGUIGNON / ABLINGER BACON / PEARL ONIONS / ORGANIC CARROTS /

MUSHROOM / BAKED POTATOES

2 COURSES

STARTER / MAIN DISH 56.-

HORS D'OEUVRES / MAIN DISH 59.-

3 COURSES 74.-

