

OSTERMENÜ 2018

Marinierter norwegischer Lachs mit Chili-Kresse,
Safranschaum und Gurken-Minzelée

A3, A6, A8, A11



Schaumsuppe vom Grand Padano
mit Amaranth Popcorn

A1, A4, A6, A8, A11



Tranchen vom rosa gebratenen Lammrücken,
roh gebratener weißer Spargel mit Bärlauch Pesto

A1, A6, A7a



Hugosorbet

A11



Gebratene Brust vom Schwarzfederhuhn mit Avocado gefüllt, Salbeijus
auf glasierten lila Ur-Möhren
und Kartoffelsoufflé

A1, A4, A6, A8, A11



Duo von der Erdbeere
Erdbeer-Minz-Parfait mit
weißem Schokoladen-Erdbeer-Törtchen

A1, A4, A6, A7b, A7c, A10

€ 59,00 pro Person

Allergene

A1: Ei | A2: Erdnüsse | A3: Fisch | A4: Gluten | A5: Krebstiere | A6: Laktose | A7: Schalenfrüchte A7a: Pinienkerne A7b: Mandel A7c: Walnuss |
A8: Sellerie | A9: Senf | A10: Soja | A11: Sulfid | A12: Sesam

VEGETARISCHES OSTERMENÜ 2018

Gemüsetatar mit Sesam und Soja im knusprigen Taco

A4, A8, A10G



Schaumsuppe vom Grand Padano
mit Amaranth-Popcorn

A1, A4, A6, A8, A11



Hausgemachte Angelotti
mit weißem Spargel und Ricotta gefüllt,
Bärläuchpesto

A1, A4, A6, A7a



Hugosorbet

A11



Cremiges Risotto mit Karottenpüree und Estragon

A6, A8, A11



Duo von der Erdbeere

Erdbeer-Minz-Parfait mit
weißem Schokoladen-Erdbeer-Törtchen

A1, A4, A6, A7b, A7c, A10

€ 59,00 pro Person

Allergene

A1: Ei | A2: Erdnüsse | A3: Fisch | A4: Gluten | A5: Krebstiere | A6: Laktose | A7: Schalenfrüchte A7a: Pinienkerne A7b: Mandel A7c: Walnuss | A8: Sellerie | A9: Senf | A10: Soja | A11: Sulfid | A12: Sesam