



Schneeweiß

Aperitifempfehlung

Lillet Blanc & Beeren
8,50

Aimery Rosé Crémant
7,90

Spargelcremesuppe
mit Fasanenbrust & Macadamia
7,00

Tartelette mit Pilz-Ricottacreme,
Baby Leaf & Brokkoli
9,00

Marinierter Spargel mit Garnelen,
Gerste & infusierter Cantaloupe-Melone
12,90



Hausgemachte Ravioli
mit Ziegenkäse & Aprikose
14,00

Spargel mit neuen Kartoffeln
& Sauce Hollandaise
16,50
mit Wiener Schnitzel
25,00

Karree vom Duroc-Schwein mit
Spargel, Steinpilz & Tagliolini
24,50

Zander
mit Petersilien-Mousseline,
Zweierlei Karotten, Dillöl & Polenta
23,50

Fasanenbrust Sous Vide mit Serrano,
Trüffellauch, Süßkartoffel & Beurre Blanc
24,50



Käsekuchen mit Erdbeeren, Holunder,
Schokolade & halbgefrorenem Eis
9,50

Wein

Whispering Angel – Chateau d'Esclans
rosé
0,75l – 44,50

Eine detaillierte Ausweisung eventueller Zusatzstoffe und/oder Allergene
erfragen Sie bitte beim Servicepersonal.

Sollten Sie unter bestimmten Allergien/ Unverträglichkeiten leiden,
sprechen Sie uns bitte an.

Gern bereiten wir Ihr Gericht nach Möglichkeit auf Ihre Bedürfnisse zu.