



**Unsere aktuelle Speisekarte**  
**vom 01. Juni 2018**

- \* Unsere Gänseleberterrine mit Piemonteser- Haselnusskrokant und Sauternes-Dattel-Gelee 22,-- €
- \* Salat mit gebratenem Kaisergranat in Spargelchutney und Bärlauch-Pesto 33,-- €
- \* Spargel mit Olivenöl und Parmesan 15,-- €
- \* Gebratene Gänsestopfleber auf Rhabarber in Verjus du Perigord 22,-- €
- \* Terrine von Steinbutt und wilden Gambas 17,-- €

\*\*\*\*\*

- \* Thaicurrysüppchen mit Atlantik-Hummer 13,-- €

- \* St.Petersfisch in der Parmesankruste auf Spargel 32,-- €
- \* Gebratener Steinbutt auf Balsamico-Linsen 32,-- €

\*\*\*\*\*

- \* Entrecôte vom Ital. Fassone-Rind mit Spargel und Hollandaise 32,-- €
- \* Limousin-Lammrücken mit Gemüse Cous-Cous 32,-- €

**Änderungen vorbehalten**



## Menü I

### Frühlingsmenü

Terrine von Steinbutt und wilden Gambas

\*

Spargelsüppchen

\*

Gebratener Lachs  
auf Graupen-Bärlauch-Risotto  
*wahlweise*

Iberico-Schweinebäckchen in Malzbier-Kümmeljus geschmort

\*

Französischer Rohmilchkäse  
von Maître Philippe Olivier

*wahlweise*

Quarkmousse mit Pfälzer Erdbeeren

42,-- €

Unsere Gänseleberterrine  
mit Piemonteser-Haselnußkrokant  
und Sauternes-Dattelgelee

\*

Thaicurrysüppchen mit Atlantik-Hummer

\*

St. Petersfisch in der Parmesankruste auf Spargelgemüse

\*

Sorbet von der Thai-Mango

\*

Entrecôte vom ital. Fassone-Rind  
mit Spargel und Hollandaise

\*

Französischer Rohmilchkäse  
von Maître Philippe Olivier

\*

Lauwarmer Schokoladenkuchen  
mit flüssigem Kern,  
Passionsfruchtsoße und Sauerrahm-Eis

als 5 Gang-Menü 62,--€  
( ohne St.Petersfisch + Sorbet)

77,--€