

Ihre Ostermenüs

Ostermenü

Spargelcremesuppe

*

Rehmedaillons

aus Hochschwarzwälder Jagd

mit Preiselbeeren,

Morchelrahmsauce,

Frühlingsgemüse, Spätzle

und Kroketten

*

Erdbeerknödel

mit Rhabarbergürtze und Vanilleeis

€ 54,00

Landidyll-Menü

Festtagssuppe

mit Flädle, Nudeln, Markklößchen
und Schnittlauch

*

Kalbsrückensteak „Prinzess“

mit Sauce Hollandaise

Stangenspargel, Butterkartoffeln

und Kratzete

*

Frühlings-Nascherei

mit Crème brûlée, Erdbeermousse,

Vanilleparfait und Rhabarborsorbet

€ 59,00

Schlemmermenü

Variation von der Elsässer Wachtel

Terrine, Brust und Ei

*

Hummercremesüpple

mit gebratener Garnele

*

Gebratener Lammrücken

unter einer Bärlauchkruste

an Blattspinat und Kartoffelgratin

*

Rhabarbertarte

mit weißem Kaffeeis

€ 67,00

Fischmenü

Spargelsalat in einer Kräutervinaigrette

mit frischer Gartenkresse

und zweierlei Forelle

*

Gebratenes Wolfsbarschfilet

auf Spinatnudeln mit Kirschtomaten,

Karpennäpfelragout

mit Hummerschaum

*

Moussevariation

von weißer und brauner Schokolade

mit Vanillesauce

und Früchtearrangement

€ 57,00

Änderungen vorbehalten