

Menü Frühling I

Variation von der Senneforelle an Salatbouquet

* * *

Waldpilzrahmsuppe mit gebackenen Pinienkernen

* * *

Gefüllte Maispoulardenbrust auf Blattspinat
mit Basilikumschaumsauce und Gnocchi

* * *

Panna Cotta mit Beerenfrüchten

€ 27,50 pro Person

Menü Frühling II

Bunte Salate mit gebratenen Pilzen und Pestomarinade

* * *

Zuckerschotencrème mit Mandelblättchen

* * *

Rinderfilet unter der Kräuterkruste
mit Gartenbohnen und Gratin Dauphinoise

* * *

Weißes und braunes Schokoladenmousse mit marinierten Erdbeeren

€ 36,60 pro Person

Menü Frühling III

Feldsalat mit lauwarmem Ziegenkäse und Olivenvinaigrette

* * *

Tomatenkraftbrühe mit Basilikumklößchen

* * *

Rosa gebratenes Medaillon vom Hirschen
auf Waldpilzen, Burgunderjus und Schupfnudeln

* * *

Zitronen-Grießterrine mit
karamellisierten Mangospalten und Vanilleschaum

€ 34,90 pro Person