

EMPFANG:

ERDBEERPROSECCO ZUR BEGRÜSSUNG

VORSPEISEN:

- SALAT VON GRÜNEM UND WEISSEM SPARGEL
MIT BÄRLAUCHDRESSING UND WACHTELEI IM GLAS
- FISCHVARIATION MIT GERÄUCHERTEM LACHS, MAKRELE, HEILBUTT
 - POCHIERTER LACHS UND GEBRATENE KNOBLAUCHGARNELEN
 - GEFÜLLTE EIER MIT FORELLENKAVIAR
- VITELLO TONATO, DÜNN AUFGESCHNITTENES KALBSFLEISCH
MIT THUNFISCHMAYONAISE
 - TOMATE- MOZZARELLA MIT BASILIKUM-PESTO
 - ANTIPASTI VARIATION , GEGRILLTES GEMÜSE
MIT UND OHNE FRISCHKÄSE GEFÜLLT
 - LAMMSCHINKEN MIT GRÜNEM SPARGEL
- MELONE MIT PARMASCHINKEN, SALAMIPRALINEN, CABANOSSI
- EINE AUSWAHL AN WEITEREN WURST- UND SCHINKENSPEZIALITÄTEN
 - CARPACCIO VOM RIND MIT KERBEL- TOMATENVINAIGRETTE,
PINIENKERNE UND FRISEESALAT
 - SPARGEL- PANNA COTTA MIT SHRIMPS UND ORANGE
 - ASIATISCHER GLASNUDELSALAT MIT SATESPIESS
- GRATINIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE MIT HONIG, ROSMARIN UND FRISCHEN FEIGEN
 - AUSWAHL AN VERSCHIEDENEN ANGEMACHTEN SALATEN

SUPPE:

- SPARGELCREMESUPPE MIT KRABBen

HAUPTGÄNGE:

- GESCHMORTE LAMMKEULE AUF THYMIANSAUCE,
BUNTES BOHNENGEMÜSE UND KARTOFFELGRATIN
- SPARGELRAGOUT IN SAUCE HOLLANDAISE
MIT KLEINEN GEBRATENEN KARTOFFELN

WAHLWEISE MIT:

PANIERTEM SCHWEINESCHNITZEL ODER GEBRATENEM LACHS

ODER

GNOCCHI-PFANNE MIT JUNGEM FRÜHLINGSGEMÜSE UND TOMATENSUGO

-VEGAN-

DESSERT:

- EIERLIKÖRMOUSSE MIT ERDBEER- RHABARBERKOMPOTT
- EXOTISCHE FRÜCHTEPLATTE MIT VERSCHIEDENEN EISSORTEN
 - FRISCHE ERDBEEREN MIT VANILLESAHNE
 - FRISCHE WAFFELN MIT PUDERZUCKER
- FRANZÖSISCHE KÄSE-AUSWAHL MIT WEICH – UND HARTKÄSE,
DAZU FEIGENSENF, HAUSGEBACKENES BROT UND GESALZENE BUTTER

INKLUSIVE MINERALWASSER PRO PERSON 59,50 €