

## 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 KÄSEAUSSWAHL MIT WEICH – UND HARTKÄSE,  
DAZU FEIGENSENF, HAUSGEBACKENES BROT UND GESALZENE BUTTER

INKLUSIVE MINERALWASSER PRO PERSON 59,50 €