

Auftakt | *prelude*

Spargelsalat | Melone | Grüne-Pfefferpraline | Macadamia
asparagus salad | melon | green pepper praliné | macadamia

Aufschwung | *upswing*

Frühlingsconsommé | Gemüsekonfetti | Kerbelbonbon
spring consommé | vegetable confetti | chervil bon bon

Intermezzo | *entrée*

Spinat-Feta Raviolo | Trüffelbutter | Mandelcrumble
spinach-feta raviolo | truffled butter | almond crumble

Sorbet | *sorbet*

Hagebuttensorbet | Cremant Rosé
rose hip sorbet | cremant rosé

Hauptgang | *main course*

Auberginen Cordon Bleu | Gegrilltes Mairübchen | Petersilien-Kartoffelstampf | Tomatenhollandaise
eggplant cordon bleu | grilled may turnip | parsley-potato mash | tomato hollandaise

Dessert | *dessert*

Joghurt Crème Brûlée | Ananas Ragout | Kokosmousse | Pistazieneis
yoghurt crème brûlée | pineapple ragout | coconut mousse | pistachio ice cream

Finale | *finale*

Hausgemachte Keesevariationen | Feigensenf | Nussbrot
vegan cheeze variation | figs mustard | housemade bread

*

Menue 4-Gänge | 4 course menu

Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert oder Keeseplatte

€ 46

Menue 5-Gänge | 5 course menu

Vorspeise, Suppe, Intermezzo, Hauptgang, Dessert oder Keeseplatte

€ 55

Menue 6-Gänge | 6 course menu

Vorspeise, Suppe, Intermezzo, Sorbet, Hauptgang, Dessert, Keeseplatte

€ 64