

OSTERMENÜ 2026

Marinierter grüner Spargel,
Rindertatar, Wachtelei

*

Baerlauch-Risotto mit gebratenen Jakobsmuscheln
und Zitronensalz

*

Konfierter Steinbeißer
Wurzelgemüsepuree, Beurre blanc,
Kräuteröl, Löwenzahn

*

Lammrücken, rosa gebraten,
Rosmarinjus, Frühlingsgemüse,
Knoblauch-Kartoffelpuree

*

Käse-Dessert
Chaource, Camembert, Reblochon, Comté
Feigensenf, Früchte, Brot

*

Dessert-Dreierlei
Rhabarbermousse mit weißer Schokoladensauce,
Eierlikör-Eisparfait mit Himbeeren, Erdbeersorbet
mit Minze-Pesto

95 €

Drei-Gang 60 €