

## Kräutergartenmenü

Gebratenes Kingfishfilet mit gepickeltem Gemüse,  
Lauchöl, Saubohnenmousse, Sojacreme,  
Meeresspargel, Olivencrumble und Paprikaschaum

\*\*\*

Frühlingskräutersüppchen mit Kalbfleischpelmeni,  
Girschöl und Roggencroutons

\*\*\*

Fränkisches Saiblingsfilet blau modern interpretiert:  
Saiblingsfilet aus dem Gewürz-Buttersud, Wurzelgemüse,  
Meerrettichschaum und Kartoffelpüree

oder

Essigbrätlein vom Rinderfilet in Balsamicosoße  
mit Wirsingpüree, Blumenkohl und Coburger Kloß

\*\*\*

Schokoladen-Lakritzsoufflée mit Zucchinikuchen, Mandelschaum,  
Passionsfruchtbaiser, Mandarinenmousse und Springkrauteis

oder

Französischer Rohmilchkäse mit Trauben,  
Walnussbrot und Chutney

Preis pro Person 39,00

## Menü mit 3 Gängen

Suppe, Fisch oder Fleisch und Dessert

Preis pro Person 30,00

## Menü mit 6 Gängen

Vorspeise, Suppe, Fisch, Sorbet, Fleisch,

Käse oder Dessert

Preis pro Person 50,00