

Kräutergartenmenü

Dreierlei vom Lachs mit Wasabikreme

Petersiliensüppchen mit Crevetten
und Croutons

Gebratenes Doradenfilet mit
Erbsenpüree, gebratenem Spargel und Selleriefan
oder

Knusprige Entenbrust in Orangensoße
mit Frühlingsgemüse und römischen Nocken

Rhabarberschaum mit frischen Beeren
und hausgemachten Erdbeersorbet
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