

FRÜHLINGS-KULINARIK

26. MÄRZ BIS 11. MAI

VORSPEISEN

- Lauchmosaik mit Hafer, Stachelbeere und Gin (A, F, H, O) (vegan) € 14,90
- Entenlebermousse mit Portwein, Löwenzahn und Quinoa (G, H, O) € 15,90

SUPPEN

- Ramensuppe mit Räuchertofu, Pack Choi
und Buchweizennudeln (A, F, H, O) (vegan) € 8,50
- Rote Zwiebelsuppe mit Schinken und Käsecrostini (A, G, H, O) € 8,50

ZWISCHENGÄNGE

- Zweierlei Süßkartoffel mit Mangold und Chilischäum (F, H, O) (vegan) € 17,50
- Artischocken-Bärlauchravioli mit Weißweinschaum und marinierten
Feldsalat (A, F, O) (vegan) € 18,90
- Cordon Bleu mit Bärlauch, Kartoffel und Wiesenkräutern (A, C, E, G, H, O) € 20,00

Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Allergensteckbrief, die 14 Hauptallergene: (A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch oder Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (P) Lupinen, (O) Sulfite, (R) Weichtiere

HAUPTGÄNGE

Schweinefilet im Tramezzinimantel, Rahmsauce und Egerlinge (A, G, L, O)	€ 28,50
Gebratene Entenbrust mit Orangensaße, Puntarelle, Bulgur und Kichererbse (A, F, M, L, O)	€ 29,80
Rosa gebratenes Roastbeef mit Ponzusaße, Sprossen und Wasabi-Gnocchi (A, F, G, L, O)	€ 33,90
Gegrillter Lachs mit getrockneten Tomaten, wildem Brokkoli und Perlgraupen (A, D, F, G, O)	€ 29,50
Gegrillter Papageifisch mit Kokos, Pak Choi und rotem Reis (D, G, N, O)	€ 30,80

DESSERT

Dulcey Schokolade mit Karamell und Kirschblüte (A, C, E, G, H, O)	€ 11,50
Sorbetvariation mit Joghurt und süßem Granola (A, E, F, H, N, O) (vegan)	€ 13,80
Les Choux – Windbeutel mit Tonkabohne, Mürbteig und Aprikose (A, C, E, G, H, O)	€ 13,90
Dessertvariation „Elements“ (A, C, E, G, H, O)	€ 15,80

FEINSCHMECKER MENÜ

Entenlebermousse mit Portwein,
Löwenzahn und Quinoa (G, H, O)

Rote Zwiebelsuppe
mit Schinken und Käsecrostini (A, G, H, O)

Cordon Bleu mit Bärlauch,
Kartoffel und Wiesenkräutern (A, C, E, G, H, O)

Rhabarbersorbet (A, C, O)

Gebratene Entenbrust mit Orangensoße,
Puntarelle, Bulgur und Kichererbse (A, F, M, L, O)

oder

Gegrillter Lachs mit getrockneten Tomaten,
wildem Brokkoli und Perlgraupen (A, D, F, G, O)

Les Choux – Windbeutel mit Tonkabohne,
Mürbteig und Aprikose (A, C, E, G, H, O)

Menü € 81,00

VEGANES MENÜ

Lauchmosaik mit Hafer,
Stachelbeere und Gin (A, F, H, O)

Ramensuppe mit Räuchertofu,
Pack Choi und Buchweizennudeln (A, F, H, O)

Zweierlei Süßkartoffel mit Mangold
und Chilischaum (F, H, O)

Minzsorbet (A)

Artischocken-Bärlauchravioli mit Weißweinschaum
und marinierten Feldsalat (A, F, O)

Sorbetvariation mit Joghurt
und süßem Granola (A, E, F, H, N, O)

Menü € 68,00