

CHEF-MENÜ

SPARGEL-CREME-SUPPE
Serrano-Schinken | Wild-Kräuter-Salat

ASPARAGUS CREAM SOUP
Serrano ham | wild herbs salad



HAUSGEMACHTE RICOTTA-RAVIOLI
Erbsen-Minz-Püree | Nussbutter | Belper Knolle

HOMEMADE RICOTTA RAVIOLI
Peas | brown butter | Belper Knolle



ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN
Olivenbiskuit | Rosmarinsauce | geräuchertes Paprikapüree | Prinzessbohnen

PINK ROASTED LAMB
Biscuit | Rosemarysauce | smoked mashed peppers | Beans



ERDBEER-RHABARBER MILLE-FEUILLE
Vanille-Creme | Tonkabohneneis

STRAWBERRY RHUBARB MILLE FEUILLE
Vanilla cream | tonka bean ice cream

3 GANG MENÜ € 65
WEINBEGLEITUNG (0,1L) € 21,-

4 GANG MENÜ € 75
WEINBEGLEITUNG (0,1L) € 28,-