

Frühlingsmenü

Lachsvariation mit Gurken und Brunnenkresse

*

Wachtelbrust auf Rote Bete-Radicchio-Graupen mit Balsamico

*

Crème von grünem Spargel

*

Kalbsfilet und Backe mit Frühlingsgemüse und Gratin

*

Variation von Weißer und Dunkler Schokolade

75 € ohne Wachtelbrust

5-Gang Menü 93 €

Vorspeisen

Gratiniertes Picandou mit Tapenade Pesto und buntem Salat 24

Gänseleberterrinen mit Feigen und Tokajergelée 33

Gebratene Prawns mit Avocado-Jalapeno und Guacamole 28

Kalbstafelspitzscheiben mit Spargelsalat und Bärlauch 27

Gebratene Kalbsblutwurst auf Senfkartoffelsalat mit Röstzwiebeln 28

Suppen

Crème von grünem Spargel 14

Hummercrèmesüppchen mit frittierten Krustentierbällchen 15

Tafelspitzbrühe mit Flädle und Grießklößchen 14

Vegetarisch

Bärlauch Risotto mit Spargel, Champignons und Parmesan 33

Hauptgänge

Edelfische auf Blattspinat mit Safransauce und hausgemachten Nudeln	42
Skrei auf Lauch mit Senfsauce und Kartoffelchen	44
Panierte Kalbsmedaillons „Holsteiner Art“ mit Kohlrabi und Bratkartoffeln	45
Geschmorte Lammschulter auf Ratatouille mit Bärlauchgnocchi	44
Kalbsleber mit Äpfeln, Zwiebeln, Spitzkohl und Kartoffelpüree	42
Rinderfilet mit Sauce Bearnaise, Bohnen und Dauphinkartoffeln	47

Desserts

Mascarpone Gratin mit Rhabarber und Kardamomeis	17
Crêpes Suzettes mit Orangen und Mandelkrokantparfait	17
Variation von Weißer und Dunkler Schokolade	16
Dessertteller „Poststuben“	17
Auswahl von Rohmilchkäsen unserer Affineure mit schwarzen Nüssen und Feigensenf	18

Alle Menü-Änderungen sind mit einem Aufpreis verbunden