



## MENÜ I

Carpaccio vom Lachs und Seeteufel mit Avocado und Glasnudelsalat

oder

Beef Tatar mit Kapern, Rucola, Kapern und Toast

---

Kokos Zitronengrassuppe mit Koriander

---

Filet vom Lachs auf Frühlingsgemüse aus dem Wok und Basmatireis

oder

Saltimbocca vom Schweinsfilet auf Spinat Schafkäserisotto

---

Schokoladenparfait mit Rhabarberkompott

oder

Variation vom Käse mit Feigenmarmelade



## Menü II

Lachstatar mit Limetten, Jungzwiebel und Wasabirahm

oder

Haussulz vom Tafelspitz mit Käferbohnsalat, Kernöl und rotem Zwiebel

---

Gurken Melonen Kaltschale mit Zitronenmelisse

---

Filet von der Forelle auf Marillenrisotto und grünem Pfeffer

oder

Perlhuhnbrust mit sautierten Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

---

Topfenmousse im Glas mit frischen Erdbeeren

oder

Variation vom Käse mit Feigenmarmelade



Menü 3 Gang € 30,- pro Person | Menü 4 Gang € 35,- pro Person

inklusive Gedeck und hausgemachtem Brot