

OSTERMENÜ 2019

SALAT VON SCHOTTISCHEM LACHS
MIT ERBSEN, LAUCH UND LIEBSTÖCKEL

„AILRINGER GEMÜSEACKER“

ST. PETERSFISCH
MIT BLUMENKOHL, JAKOBSMUSCHEL-CORAIL
UND NUSSBUTTER

GLASIERTER BAUCH VOM HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN
MIT WACHBACHER LINSEN *SÜSS-SAUER*
UND RETTICH

VEGETARISCHE ERFRISCHUNG

HOHENLOHER KALBSKOTELETTE
MIT FRIKASSÉ VON BRIES, SPARGEL UND KAPERN

KOKOSNUSS, KAKTUSFEIGE UND GUAVE

WIR WÜRDEN UNS FREUEN, WENN SIE SICH TISCHWEISE FÜR DAS MENÜ ENTSCHEIDEN

4 GANG MENÜ 79 EURO
5 GANG MENÜ 93 EURO
6 GANG MENÜ 105 EURO

„LAMM UND ZICKLEIN“ 2019

MARINIERTES ZICKLEIN
MIT ZIEGENJOGHURT, WALDKNOBLAUCH
UND KÖNIGSKRABBE

LAMMBRIES UND GERÄUCHERTER AAL
MIT TOPINAMBUR UND FRÜHLINGSZWIEBEL

ZICKLEINSCHULTER
MIT FENCHEL, GRÜNEM SPARGEL UND OLIVE

VEGETARISCHE ERFRISCHUNG

LAMMKEULE AUF HEU GEGART
MIT WIESENKRÄUTERN, ARTISCHOCKEN UND SPITZMORCHELN

KLEINE TARTE VON ZIEGENKÄSE
MIT PISTAZIEN UND KARAMELLISIERTEM KOPFSALAT

SCHAFMILCH
MIT RHABARBER, APFEL UND HONIG

WIR WÜRDEN UNS FREUEN, WENN SIE SICH TISCHWEISE FÜR DAS MENÜ ENTSCHEIDEN

4 GANG MENÜ 71 EURO
5 GANG MENÜ 88 EURO
6 GANG MENÜ 98 EURO