

*E*stermenü 2018

Amuse Bouche

Prêpinette von der französischen Wachtel
mit Beluga-Gemüselinsen in altem Balsamico

Tomatenessenz mit Bärlauchklößchen
Gintomate

Geschmorte Keule vom Salzwiesenlamm
mit gebratenem Kotelett in der Kräutermarkkruste
Bohnenstrudel

oder

Überbackenes Milchkalbsrückensteak „Jenny Lind“
Sauce Hollandaise, Schwetzingen Stangenspargel und
gekochter Schinken auf Kräutercrêpe

Mousse von weisser Valrhona-Schokolade
mit Eierlikör, Espresso-Eis und
warmem Rhabarbertörtchen

Feines aus der Patisserie

Menü 69,00 €

