

März Menü

*Zanderterriner im Möhrenkleid, Rauchforellentatar,
Radieschen, eingelegten Schwarzwurzeln, und Sakurakresse*

*Hühnerconsommée mit
Geflügelnudeltaschen*

*Jakobsmuschel und Garnele auf süß-saurem Zartweizen,
getrockneten Aprikosen und Feldsalat, Krustentier-Schaum*

*Rinderfilet Wellington auf einem Rote-Beete-Rübchen-
Gemüse, Portweinjus, Steckrübenstampf*

*Gratinierte Feigen an karamellisierten Kirschen,
Haferflocken und Schokoladensorbet, Minze und
Fruchtsoßen*