

Ostermenü I

3-Gänge Menü. Hauptgang zur Wahl.

Amuse Bouche

Tomatenconsommé

Mozarellanockerl

Das Beste vom heimischen Osterlamm

Karree & mit Kräutern gespickte Keule

Weißes Bohnen-Mousseline | grüne Bohnen | Kartoffelgratin

69,50€

oder

Kalbsrückenmedaillon & Ragout

Frühlingsgemüse | Brokkoli | gefüllte Kartoffeltasche

74,50€

oder

Weißer Heilbutt auf der Haut gebraten

Cremiges Erbsen-Risotto | Kräuter-Velouté | glasierter grüner Spargel

72,90€

Variation von Passionsfrucht & dunkler Schokolade

Ostermenü II

4-Gänge Menü

Amuse Bouche

Zweierlei von der geräucherten Forelle

Grüner Meerrettich | pochierter Apfel | Safran-Orangencreme | Gurken-Relish

Roulade von Wildlachs & Heilbutt

Cremiges Erbsen-Risotto | Kräuter-Velouté

Tournedo vom Neuseeländischen Angusrind

Madeirasauce | glasiertes Frühlingsgemüse | Thymian-Reibekuchen

Aufgeschlagene Mascarponecreme

Orangenhippen | marinierter Rhabarber | Erdbeersorbet

Preis pro Person: 82,50€