

Frühlingsbuffet I

Mediterrane Brotauswahl

Ciabatta & Jourgebäck

Tapas & Antipasti

Artischocke-Sesam-Tomate

Burrata-Tomate-Bärlauch

gefüllte Hühnerbrust-Spinat-Orange-Fenchel

Graved Lachs-Zitronenpfeffer-Frühlingslauch-Marinierte Garnelen-Kräuter

Salate

italienischer Nudelsalat

Fühlingsblattsalate-2erlei Dressing

Hauptgerichte

Kalbshälfte & Spargel

saftig gebratene Kalbshälfte | Kartoffel-Spargelgemüse | Bärlauchsoße

Tranche vom Lachs

auf der Haut gebraten | Schalotten-Kräuterrisotto | junger Spinat

Spinatknödel | Nussbutter | Bergkäse

Dessert

Weiß & Schwarz

Schokomousse von der weißer & schwarzer Schokolade | Erdbeere | Minze

Topfenknödel - Süsse Brösel - Vanille-Sauerrahm



SPRING

Frühlingsgefühle

Frühlingsbuffet II

Ofenfrische Brotauswahl

Balsamicogemüse vom Grill
rosa gebratener Kalbsrücken - grüner Spargel - Grüne Sauce
marinierte Babyartischoken - Kräuterscampi
bunte Oliven - Kapernäpfel
gebeizter Limetten-Lachs

Salate

bunter Spargelsalat - Himbeeressig
Frühlingsblattsalate - 2erlei Dressing

Hauptgerichte

Entrecote aus dem Rohr - frisch tranchiert - cremiges Spargelgemüse
Kartoffelgnocchi

Heilbutt - confiert - Kräuteröl - Ofentomaten
Bärlauch-Graupenrisotto

Dessert

Panna Cotta - Erbeer-Rhababer
hausgemachte Fruchttartes



SPRING

Frühlingsgefühle

Frühlingsmenue I

Ofenfrische Brotauswahl mit Jourgebäck
Kräuterfrischkäse & mildgesalzene Butter

Spargel & Räucherlachs

marinierter Spargel - Räucherlachs - Wildkräuter

Adeliger Bärlauch

schaumige Velouté - Bärlauchpesto aus Schönau - Brotkrusteln

Rosa gebratene Kalbshuft

Sous Vide - weiße Portweinsauce - Marktgemüse - Kartoffeltimbale

oder

Biolachs & Limette

Filet - schaumige Limettenbutter - Safranrisotto - grüner Spargel

oder

Safran & grüner Spargel

Safranrisotto - grüner Spargel - Kresse

Vanille & Erdbeeren

marinierte Erdbeeren - Vanilletürmchen - Sorbet - Crumble



SPRING

Frühlingsgefühle

Frühlingsmenue II

Ofenfrische Brotauswahl mit Jourgebäck
Kräuterfrischkäse & mildgesalzene Butter

Meer & Wald

konfierter Heilbutt - Kichererbse-Creme - Wildkräutersalat

Gurke & Buttermilch

geist - Süppchen - Garnele

Rinderrücken aus dem Rohr

rosa gebraten - cremiges Spargelgemüse - neue Kartoffeln
oder

Donauzander & grüner Spargel

Filet - auf der Haut gebraten - gegrillter grüner Spargel - Graupenrisotto
oder

grüner Spargel & Kräuter

gegrillter grüner Spargel - Kräuter-Graupenrisotto - Parmesan - Tomatenkonfit

Erdbeer & Valrhona

mariniert - Timbale - dunkle Schokolade - Minzpesto



SPRING

Frühlingsgefühle

Flying Dinner Frühling

Ofenfrische Brotauswahl mit Jourgebäck
Kräuterfrischkäse & mildgesalzene Butter

marinierter Spargel - Räucherlachs - Wildkräuter

geeiste Gurkensuppe - Buttermilch

Heilbutt - confiert - Kichererbsen - Kräuteröl

Rinderrücken - cremiges Spargelgemüse - Kartoffelgnocchi

Valrhonamousse - marinierte Erdbeeren
Minzpesto



SPRING

Frühlingsgefühle