

NaturGenuss-Menüs Frühling 2023

Vorspeisen:

Saiblingstatar | zweierlei Erbse | Kaviar
Miso-Frühlingsmias | gezupfter Brennesselkuchen | Joghurt
Kalbscarpaccio | Bries | Schnittlauchcreme | zarter Spinat | Parmesan
Bio-Ziegenkas | Radieserlgrün-Mousse | Salatspitzen | Röstbrot

Suppen:

Bio-Hendl-Dashi | grüner Spargel | Ravioli | Wachtelei
Schaumsupperl | Bärlauch | Schüttelbrot | Coppa
Spargelsupperl | Lachsforellen-Sandwich | Wiesenkräuterpesto

Vegetarisch:

Kohlrabiröllchen | Quinoa | Kräuteröl | Saubohnen | Tomatencreme
Spargeltarte | Büffel-Mozzarella | Rhabarber-Chutney

Fisch (filetiert und entgrätet):

Weierhaus Lachsforellenfilet | Brunnenkresse | Lauchschmarrn
Zander | resche Haut | Bohnen-Paprikagmias | Kartoffelrisotto

Hauptspeisen:

Ameranger Lamm geschmort | Rosmarin | Oliven | Frühlingsmias | Gnocchi
Bio-Hendl | Zitrone | Honig | Ofenrüben | Polentastrudl
Kalbsrücken | Morchelkruste | Olivenöl-Hollandaise | Spargel | Erbsen

Dessert:

Rhabarber | Vanille | Mandelschnitte | Erdbeersorbet
Weißes Schokomousse | Mohn | Hollerblüteneis
Marillenknödl | Butterbrösl | Ragout | Buttermilcheis
Bio-Kas | Kuhmilch | Mispel-Chutney

Preise:

3gängig mit Suppe/Hauptgang/Dessert	€ 46.00
3gängig mit Vorspeise/Hauptgang/Dessert	€ 56.00
4gängig mit Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert	€ 62.00
5gängig mit Vorspeise/Suppe/Fisch/Fleisch/Dessert	€ 78.00

Menüs nur auf Vorbestellung, ab 8 Personen.

Gültig von April bis Juni 2023. Kurzfristige Änderungen wegen saisonaler Verfügbarkeiten oder Lieferengpässe behalten wir uns vor.