

NaturGenuss-Menüs Frühling 2024

Vorspeisen:

Landhaus Lachsforellen-Matjes | Buttermilch-Wasabi-Eis | Radieserl | Amaranth
Frühlingsgmias | Getreide-Vinaigrette | Ziegenkäseknödl
Kalbstatar | Onseni | Kräuter-Gremolata | Tomaten-Crostini
Grüner bayerischer Spargel | Pecorinofond | Champignons | Pfeffer | Schwarzbrotcroutons

Suppen:

Klares Ochsenesupperl | Schinken-Pofesen | Wurzlgmias
Schaumsupperl | Bärlauch | Knusperstangerl | Mangaliza-Lardo
Spargelsupperl | Räuchersaiblings-Sandwich | Wiesenkräuterpesto

Vegetarisch:

Kohlrabiröllchen | Couscous | Kräuteröl | breite Bohnen | Tomatencreme
Veggie-Beuscherl | Bio-Schwammerl | Kapern | Wurzlgmias | Schnittlauchknödl

Fisch (filetiert und entgrätet):

Weiherhaus Lachsforelle | Umami-Schwammerlfond | wilder Broccoli | Spargelravioli
Zander | resche Haut | Blütenschaum | Kohlrabi | Ricottagnocchi

Hauptspeisen:

Mattigtaler Lammschulter 74°/14h | Rübenallerlei | mediterranes Kartoffelpüree
Kettenberger Bio-Hendl | Zitrone | Tomate | Paprika | Kräutergraupen
Chiemgauer Kalbsrücken | Morchelkruste | Olivenöl-Hollandaise | Spargel | Erbse

Dessert:

Hollerblütenmousse | Vanille | Mandelschnitte | Rhabarbersorbet
Weißes Schokomousse | Mohn | Erdbeersorbet
Marillenknödl | Butterbrösl | Ragout | Sauerampfer-Joghurt-Eis
Bio-Kas | Kuhmilch | Rhabarber-Chutney

Preise inkl. Gedeck (ofenfrische Brotauswahl, zweierlei Aufstriche):

3gängig mit Suppe/Hauptgang/Dessert	€ 53.00
3gängig mit Vorspeise/Hauptgang/Dessert	€ 63.00
4gängig mit Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert	€ 75.00
5gängig mit Vorspeise/Suppe/Fisch/Fleisch/Dessert	€ 85.00

Menüs nur auf Vorbestellung, ab 8 Personen.

Gültig von April bis Juni 2024. Kurzfristige Änderungen wegen saisonaler Verfügbarkeiten oder Lieferengpässe behalten wir uns vor.