

Candle Light Dinner Menüauswahl pro Person 45€

Eine korrespondierende Weinbegleitung kann für 5€ pro Gang und Glas hinzugebucht werden

Freitag, 5. April 24

I.

Vitello Tonnato mit Thunfischsoße und Kapern

II.

Bärlauchschaumsuppe mit gebratener Jakobsmuschel

III.

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Kartoffel-Selleriepüree, Fingermöhren und Jus
oder

Saltimbocca vom Seeteufel mit Parmaschinken, Salbei auf Safranrisotto und
Hummersauce

oder

Tagliatelle mit grünem Spargel, Austernpilzen, Basilikum, Cherrytomaten und
Parmesan

IV.

Douceur Griottines-Kirsch

Freitag 19. April 2024

I.

Burrata-Mozzarella mit Tomatensugo und Basilikum

II.

Bärlauch-Suppe mit Räucherlachs und Croûtons

III.

Rosa gebratenes, argentinisches Roastbeef mit Annakartoffeln, Gemüsewiese und
Tomatenjus

oder

Doradenfilet mit Erbsen-Parmesan-Risotto und Paprikaschaum

oder

Tagliatelle mit grünem und weißem Spargel, Tomaten, Basilikum und Parmesan

IV

Erdbeer -Tiramisu

Freitag, 3. Mai 2024

I.

Apfel-Carpaccio mit Rucola, Datteln, gerösteten Walnüssen,
Gorgonzola und Honig-Senf-Zitronen-Vinaigrette

II.

Spargelcrèmesuppe mit Speckchips

III.

Kalbsmedaillons auf Sauce-Béarnaise mit Kartoffelecken und Spargel
oder

Doradenfilet vom Grill, Spargel, Graupenrisotto und
Bärlauchschaum

oder

Gebratener Serviettenknödel mit Spargelragout

IV.

Schokoladen-Pistazien-Törtchen