

Vorspeisen

Presssack vom Spanferkel und Gänsestopfleber
auf Krautsalat und Pfifferlingsvinaigrette

23.00

Marinierter Lachs und gebratene Melone dazu
Limonen – Ingweremulsion
und pulverisierter Serrano - Schinken

21.00

Salat vom Hummer und Kalbsbries
mit Spargel und Morcheln

23.00

Suppe

Klarer mediteraner Fischeintopf mit Safran und
Kräuter – Knoblauch - Crôuton

15.00

Gazpacho von der Wassermelone
mit einem Gamba Carabinero

23.00

Zwischengerichte

In Olivenöl sautiertes Gemüse dazu, Petersilienpüree
und Zitronenaroma

14.00

Lauwarm marinierte Langoustinos
mit Zuckerschoten - Lasagne

24.00

Gebratene Gänseleber auf Baby – Spinat und Aprikosen mit
karamelierten Thymian - Himbeeren

20.00

Fischgerichte

Steinbutt-Jakobsmuschelroulade mit Kaviar,
grünem Spargel dazu hausgemachte Nudeln und Champagnersoße

29.00

Rouget Barbet im Ganzen
mit Sauce Rouille gratiniert auf Bouillabaise Gemüse

28.00

Fleischgerichte

Gefüllte Wachtel mit Gänseleber,
Crêpebonbon und Spargel in Morchelrahm

28.00

Pochiertes Kalbsfilet im Kräutermantel
mit Frühlingsgemüse und Wasabihollandaise

29.00

Entrecôte vom Iberico – Schwein
mit Vanillebuchteln, gelbe Paprikasoße und Pfifferlingen

26.00

Lammrücken unter der Ziegenkäse – Salbeikruste,
Tarte von der Aubergine und Kartoffelgratin

29.00

Dessert

Holunderblüten – Honigtörtchen an Mandelbisquitte,
Schokolade und Zitronenmelisseeis

13.00

Flammerie von Quark und Grieß mit Limettensoße,
Erdbeeren und Macadamiacremeeis

12.00

„Heiß verführt“ (Kirschen, Baileys, Rosen)

12.00

Sorbetvariation mit marinierten Früchten der Saison

11.00

Rohmilchkäse mit Früchtebrot

16.00