

Kulinarik im März

Salate

Bunte Blattsalate

neun

kleiner Salat

fünffünzig

Salate mit Freilandhühnchen, Pilzen, Parmesan

zwölf

Wildkräutersalat, glasierte Entenleber, Himbeerdressing

zwölf

Vorspeisen

Brust und Keule vom Stubenküken, Thaispargel,
Lardo di Colonnata, Trüffelschaum

dreizehn

Lachscarpaccio, Jakobsmuscheln, Wildkräutersalat

vierzehn

Gebratene Garnelen, Krustentierbisque, Safran

dreizehn

Rote Bete Risotto, pikantes Basilikum, Harissa

zwölf

Kulinarik im März

Suppe

Cappuccino von grünen Linsen und Buttermilchschaum

sechs

Hauptgerichte

Gefüllte Polentaroulade, mediterranes Gemüseragout, Parmesan

fünfzehn

Coq au vin vom Freilandhuhn, geschmorte Penne Rigate

neunzehn

Steak vom US Prime Beef, gebackener Kalbskopf, Topinambur

dreiundzwanzig

Zweierlei vom Lamm, niedriggegarter Rücken, confierte Schulter,
Aperol-Perlzwiebeln, gegrillter Paprika

fünfundzwanzig

Filet vom deutschen Weiderind, Culatello di Zibello,
geschmorte Kalbsbäckchen, Enokipilze

sechsenddreißig

*Kulinarik
im März*

Tageskarte

Fisch nach Tagesangebot

Tagespasta

Dessert

Crème Brûlée von Vanille, Hauch von Single Malt Whisky

sechs

Orangen Tiramisu, Ingwerparfait, Blutorangenragout

neun

Käseauswahl

zehn