



UNSER „SUMMERTIME“ - MENÜ

Ofenfrisches Brot & Tomaten-Lavendelbutter

Gegrillter Bärenkreb

an mariniertem grünen Spargel
mit scharfem Sesam, Wassermelone und Passionsfrucht-Majo

Perlhuhnnessenz

mit Pistazienklößchen, Creperoulade und altem Sherry

Zartes Kalbsfilet unter einer Kräuter-Parmesankruste

mit gebratenen Pfifferlingen, Paprikamojo und neuen Kartoffeln

Fruchtiges Mousse von Holunderblüte und griechischem Joghurt

mit Haferflockencrumble und Erdbeersorbet

Hausgemachte Praline aus unserer „Orangerie“ Küche

55,00 €