

OSTER-MENÜ

I.

Bärlauch-Erbsencrèmesuppe 11 €

Feta -Trüffel – Shrimps – Croûtons 3,4,5,9

II.

Frühlingsalat 14 €

Grüner Spargel | Burrata | Stein-Champignon 4,7,9,12

III. zur Wahl

Hirschburger 22 €

KK-Burgercrème
Comté-Käse |
geprickelte rote Zwiebel
| Salat | Pommes 5,7

Edelragout vom Lamm

30 €

Rosmarin-Polenta |
Perlzwiebeln | Lammjus
1,4,7,9

Daily Catch 30 €

Variierender Tagesfisch |
Beurre blanc | Safran-
Fregola | Wilder
Brokkoli 1,4,7,9,12

IV.

Eierlikör 9 €

Schokolade | Erdbeere | Crumble 1,2,4,9

in 3 Gängen mit Daily Catch oder Lammragout (I. oder II. plus III. plus IV.) 48 €

in 3 Gängen mit Hirschburger (I. oder II. plus III. plus IV.) 40 €

in 4 Gängen mit Daily Catch oder Lammragout 58 €

in 4 Gängen mit Hirschburger 50 €

Alle Menüs werden in kleineren Portionen zubereitet, im Verhältnis zu einer à la carte Bestellung.

Wir bitten um Verständnis, dass es nicht möglich ist, einzelne Gänge aus den Menüs zu tauschen.

Alternativ ist eine à la carte Bestellung möglich.

VEGETARISCHES MENÜ

I.

Avocado Tatar 14 € (auch vegan möglich)

Tomatengel | Wachtelei | Nusscrunch ^{1,9,11}

II.

Steinpilz-Gnocchi 23 €

Bärlauchpesto | Sonnengetrocknete-Tomatencreme | Parmesan | Kräuterseitling ^{1,4,9}

III.

Warmes Erdbeerschnittchen 9 €

Rhabarber | Vanillemousse | karamellierte Mandeln ^{1,4,9}

Menüpreis in 3 Gängen pro Person 42 €

Alle Menüs werden in kleineren Portionen zubereitet, im Verhältnis zu einer à la carte Bestellung.

**Wir bitten um Verständnis, dass es nicht möglich ist, einzelne Gänge aus den Menüs zu tauschen.
Alternativ ist eine à la carte Bestellung möglich.**

Allergene

1 Eier

2 Fisch

3 Krebstiere

4 Milch, Laktose

5 Sellerie

6 Sesamsamen

7 Schwefeloxid & Sulfide

8 Erdnüsse

9 Glutenhaltiges Getreide

10 Lupine

11 Schalenfrüchte

12 Senf

13 Sojabohnen

14 Weichtier