

Fisch Menü

Vorspeise

Tranche von der hausgebeizten Fjordforelle/ Zitrusaromen/
Martini-Crème fraîche/ Saiblingskaviar

Suppe

Schaumsuppe von Frühlingskräutern/ Jakobsmuschel/
"Selleriecrunch"

Hauptgang

Gegrillte Tranche vom Winterkabeljau /Bio-Kartoffelpüree/
sautierter Pinienkern-Blattspinat/ Champagner Beurre blanc
Oder

Gegrillter Abensberger Stangenspargel/ Miso-Hollandaise/
Frühlingssalate/ Eigelbcreme

Dessert

Rhabarber in Texturen/ Kaffeemousse/ Tahiti-Vanille

3-Gang 79€ p.P.

4-Gang 94€ p.P.

