

# Oster Menü

## Vorspeise

Panna cotta von der Gartenerbse/ Marinierte  
Meeräsche/ Gillardeau Auster/ Portulak

## Suppe

Bärlauchschaumsuppe/ Wildfanggarnele/ Engelshaar

## Hauptgang

Gegrillter Lammrücken unter der Kräuterkruste/  
Bio-Kartoffelgratin/ Lardo-Bohne/  
Datteltomate/ Barolojus  
oder

Tranche vom hausgebeizten Label Rouge Lachs/  
confierte „La Bonnotte“ Kartoffel/ Mangold/  
Riesling-Nage/ Kresseöl  
oder

Bio Onsen-Ei/ Schwarzer Trüffel/ „La Bonnotte“  
Kartoffel Schaum/ Mangold/  
Riesling-Nage/ Kresseöl

## Dessert

Erdbeer-Törtchen/ Kokos-Biskuit/ Weiße Schokolade

3-Gang 79€ p.P.

4-Gang 94€ p.P.

