

MENÜ

Amuse Gueule

*Bunte Frühlingsalate im Gurkenring
mit gehobeltem Parmesan,
gerösteten Kernen &
Aceto-Balsamico-Dressing*

*Tranchen vom
„Virginia Ham“ an Rosmarinjus
dazu Ragoût von grünem und weißem Spargel
mit neuen Kartoffelchen*

FrISChe Erdbeeren in Erdbeerpüree auf Panna cotta

MENÜ

Vegetarisches Menü

Amuse Gueule

*Bunte Frühlingssalate im Gurkenring
mit gehobeltem Parmesan,
gerösteten Kernen &
Aceto-Balsamico-Dressing*

*Gemüsebratlinge Ragoût
von grünem und weißem Spargel
mit neuen Kartoffelchen*

Frische Erdbeeren in Erdbeerpüree auf Panna cotta