



Ostermenü

Gruß aus der Küche

Ratatouille – Terrine

Basilikum Crémê fraîche | Balsamico – Kaviar
Vogersalat | Knoblauch Croûtons

Fagottini von der Barbarie Ente

geröstete Topinambur | Spinatmousselin
Tandorischäum

Karree vom Milchkalb

ODER

Zartes Filet vom Donauzander

unter der Rosmarinkruste | Kartoffelkrapfen
Frankfurter grüne Sauce Espuma
gegrillte Kräuterseitlinge | Cranberry - Jus

Tarte Tatin

Limettencreme | Honig Crunch
hausgemachtes Honig - Eis

89.00 €

**Cremant d'alsace brut mit hausgemachtem
Mango - Maracuja Sirup 11.00**

