



Amuse Gueule

~

TATAR VON LAUWARM GERÄUCHTERTEM LACHS  
auf Kartoffelrösti mit Schnittlauch-Crème-fraîche,  
Kräuter-Vinaigrette & Saiblingskaviar

~

SCHAUMSUPPE VON GERÖSTETEN MANDELN  
mit Ricotta-Speck-Ravioli & gedörrten Tomaten

~

Wahlweise:

SEETEUFEL ODER KALBSSTEAK

in cremiger Morchelrahmsauce mit grünem & weißem Spargel,  
Erbsen, jungen Karotten & Bärlauchplätzchen

~

MILLE-FEUILLE VON VANILLE & MARINIERTEN BEEREN  
mit Himbeersorbet & Beeren Gel

~

69 Euro

