OSTERN IM PASTIS 2024

## KARFREITAG

### MENÜ «POISSON»

Amuse Gueule
~
Lauwarmer geräucherter Label rouge Lachs
marinierte Gurken, Wasabi Crème fraîche,
Dill & Radieschen
25 Euro
~
Spargelcremesuppe
mit Garnelenpraline & Bärlauch
16 Euro
~
Gedämpfter Kabeljau
mit grünem Spargelrisotto,
Morchelschaum & Schnittlauchöl
37 Euro
~
Marinierte Beeren & Sauerrahm
Sauerrahm Eis & marinierte Beeren,
dazu Rhabarber & Vanille Baiser
15 Euro

Menüpreis 90 Euro

## OSTERN

### MENÜ «PASTIS»

Amuse Gueule
~
Lauwarmer Saibling
auf weißem Spargelsalat mit Radieschen,
Crème fraîche, Gartenkresse & Zitrone
24 Euro
~
Spinatschaumsüppchen
mit langsam gegartem Ei & Brotchip
14 Euro
~
Kross gebratenes Schwarzfederhuhn
mit Frühlingslauch, sautierten Pilzen,
Morchelschaum & Kartoffel-Buttermilch-Mousseline
37 Euro
~
Marinierte Beeren & Sauerrahm
Sauerrahm Eis und marinierte Beeren,
dazu Rhabarber & Vanille Baiser
15 Euro

Menüpreis 86 Euro

### MENÜ «GOURMAND»

Amuse Gueule
~
Vitello Tonnato
rosa gebratener Kalbsrücken mit Thunfischcreme,
Kapern & Ruccola
24 Euro
~
Schaumsuppe mit Kartoffel & Lauch
dazu geräucherter Lachs & Petersilienöl
16 Euro
~
Krustentier risotto
mit gebratenen Riesengarnelen,
Spinat & Zitronenschaum
24 Euro
~
Zweierlei Lamm
rosa gebratener Rücken & geschmorte Schulter
mit jungem Gemüse & Kräuterpolenta
44 Euro
~
Eierlikör und Banane
Eierlikör & Original Beansschokolade als Mousse,
dazu Cacao Crumble & Bananensorbet
16 Euro

Menüpreis 120 Euro

Alle Gerichte aus den Menüs
sind auch einzeln bestellbar.