

OSTERN 2025



MENÜ «PASTIS»

Amuse Gueule

~

COCKTAIL DE CREVETTES « PASTIS »

Nordseekrabben auf weißem Spargelsalat mit Orangen,  
Spargelmousse & Krustentierschaum

~

GEBRATENES SAIBLINGSFILET

mit zweierlei Erbsen, Pfifferlingsschaum  
& geräuchertem Hüttenkäse

~

GEFÜLLTE PERLHUHNBRUST « WALDORF »

Selleriecreme, Walnüsse, Sauce Vin Jaune & Trauben

~

RHABARBER & ERDBEERE

Panna Cotta mit Vanille, lauwarmer Rhabarber,  
Rhabarber-Erdbeer-Sorbet & Tannenöl

65 Euro



MENÜ «GOURMAND»

Amuse Gueule

~

WEIDESCHWEIN & TRÜFFEL

Terrine vom Weideschwein mit Trüffelvinaigrette,  
eingelegten Zwiebeln & Brioche

~

SCHAUMSUPPE MIT KARTOFFEL & LAUCH

dazu geräucherter Lachs & Petersilienöl

~

KRUSTENTIER-RISOTTO

mit gebratenen Riesengarnelen,  
Spinat & Zitronenschaum

~

ZWEIERLEI LAMM

rosa gebratener Rücken & geschmorte Schulter  
mit jungem Gemüse & Kräuterpolenta

~

EIERLIKÖR UND BANANE

Eierlikör & Original Beansschokolade als Mousse,  
dazu Cacao Crumble & Bananensorbet

85 Euro