

## Menü

### **Pfistermühlen Rindertatar**

Eingelegte Senfkörner | geflämmt Perlzwiebeln | Chilli Mayonnaise | Parisienne Chip



### **Erbsen Minzschaumsuppe**

Ravioli | geräucherte Paprika



### **Sous Vide gegartes Bio Ei & Belper Knolle**

Kartoffel Espuma | mariniertes Spinat



### **Sanddorn Sorbet**

Champagner Schaum



### **Zweierlei vom Kalb**

Filet und Bries | Maiscreme | eingelegter Mais | Balsamico Schalotten



### **Mousse von Passionsfrucht & Mango**

Kokos Yuzueis | Joghurt Sponge | Limette



**6-Gang Menü 125 - Weinbegleitung 79**

**5-Gang Menü 110 (ohne Erbsen-Minzschaumsuppe) - Weinbegleitung 65**

Inklusive Amuse-Bouche & Petits Fours

## Menü | vegetarisch

### Variation vom Blumenkohl

Creme | gepickelt | geröstet | Wildkräutersorbet | Pinienkerne | Panko



### Erbsen Minzschaumsuppe

Ravioli | geräucherte Paprika



### Sous Vide gegartes Bio Ei & Belper Knolle

Kartoffel Espuma | mariniertes Spinat



### Sanddorn Sorbet

Champagner Schaum



### Miso Aubergine

Petersilienwurzel | Nussbutter Kartoffeln | Tomaten Hollandaise | Frühlingslauch



### Mousse von Passionsfrucht & Mango

Kokos Yuzueis | Joghurt Sponge | Limette



**6-Gang Menü 115 - Weinbegleitung 79**

**5-Gang Menü 100 (ohne Erbsen-Minzschaumsuppe) - Weinbegleitung 65**

Inklusive Amuse-Bouche & Petits Fours