

MENU

SNACKS

GURKE
FENCHEL – YOGHURT – DILL

BREMGARTNER BACHFORELLE
SPARGEL – BÄRLAUCH – CHARDONNAY ESSIG

ZWIEBEL
LAUCH – PILZ – SANDDORN

ERFRISCHUNG

DRY AGED LUMA POULET
TOMATE – MAIS – ERBSEN

SCHLOSSBERGER
BAUMNUSS – FEIGE – KÜMMEL

PASSIONSFRUCHT
HASELNUSS – SCHOKOLADE – KAROTTE

PRALINEN

MENU	WEIN	WEINREISE	ALKOHOLFREI
4 Gänge 130	4 Gläser 80	4 Gläser 120	4 Gläser 40
5 Gänge 150	5 Gläser 100	5 Gläser 145	5 Gläser 50
6 Gänge 170	6 Gläser 120	6 Gläser 170	6 Gläser 60

MITTAG À LA CARTE

VORSPEISEN

RÖMERSALAT 14
Senfdressing – Käsecrème – Poulethaut

SAISONALE SUPPE 12

DUO VOM SPARGEL 29
Grüner und weisser Spargel – Kräutersalat – Hollandaise

HAUPTGERICHTE

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE 42
Kalbfleischstreifen – Tomtensugo – Rucola

BREMGARTNER BACHFORELLE 36
Couscous-Salat – Frühlingsgemüse – Granatapfel-Yoghurt-Espuma

SCHMORTOMATE 33
Humus – Kräutersalat – Focaccia