



MENÜ

Vorspeise

Tarte Tatin von der Karotte mit Senf und Frühlingskräutern
Zitronen-Thymian-Quenelle
Frühlingssalat

Suppe

Sämige Ruccola-Cremesuppe mit Parmesanspänen

Hauptspeise

20 Stunden gegarte Kalbsbrustschnitte mit Salbei und Speck
Geräuchertes Pfälzerpüree und neue Kartoffeln
Vegetarische Variante: Mit Hafer und Gemüse gefülltes Wirsingblatt
Premium-Fleisch gegen Aufpreis: Schweizer Rinderfiletmedaillon mit Kräuterjus

Käse

Zarter Ziegenfrischkäse aus Wangen an der Aare mit Blüten und Kräutern
Rhabarberchutney

Dessert

Waldmeister-Pannacotta mit Erdbeercoulis



MENÜ

Vorspeise

Tarte Tatin von der Karotte mit Senf und Frühlingskräutern
Zitronen-Thymian-Quenelle
Frühlingssalat

Suppe

Sämige Ruccola-Cremesuppe mit Parmesanspänen

Hauptspeise

20 Stunden gegarte Kalbsbrustschnitte mit Salbei und Speck
Geräuchertes Pfälzerpüree und neue Kartoffeln
Vegetarische Variante: Mit Hafer und Gemüse gefülltes Wirsingblatt
Premium-Fleisch gegen Aufpreis: Schweizer Rindsfiletmedaillon mit Kräuterjus

Käse

Zarter Ziegenfrischkäse aus Wangen an der Aare mit Blüten und Kräutern
Rhabarberchutney

Dessert

Waldmeister-Pannacotta mit Erdbeercoulis