Ostermenü

Karfreitag bis Ostermontag 12 - 15 und 17:30 -21 Uhr

Vorspeise

Onsen-Ei 13,00
-bei niedriger Temperatur gegartes Ei
mit zartem, cremigem Eigelb -
auf würzigen Blattsalaten und grüner Spargel

Suppe

Spargelcremesuppe 9,50 VEGAN

Hauptgerichte

Lammkrone 31,10
mit feinen grünen Bohnen und knusprigen
Parmesankartoffeln

Gebratener Heilbutt 28,10
an Blumisotto & ofengeschmolzenen Tomaten

Gebackener Spitzkohl 23,50
auf Kräuterjoghurt mit Walnüssen & Granatapfel,
dazu hausgemachter Semmelknödel VEGAN

Dessert

Rüblimuffin 10,50
mit Frischkäse-Frosting,
Vanille-Espuma und Karotten-Honig-Gel

3-Gang Menü mit Spargelsuppe und Heilbutt: **43,00**
3-Gang Menü mit Spargelsuppe und Lamm:**46,00**
3-Gang Menü mit Onsen-Ei und Heilbutt: **46,50**
3-Gang Menü mit Onsen-Ei und Lamm: **49,50**
4-Gang Oster-Menü: 59,00

Ein Teil unseres Gemüses stammt aus solidarischer Landwirtschaft , an der wir selbst beteiligt sind. Saisonal. Regional. Mit Liebe angebaut – von Menschen, die wir persönlich kennen.