Das Mittagsmenü

Gruß aus der Küche
Feines Bärlauch Risoni Nudelrisotto à la Falconera

—

Estragon Crêpe
mit weißem Stangenspargel
und mild geräucherten Schwarzwälder Schinken
auf zweierlei Spargelsalat mit Streuobstessig mariniert

—

Cremiges
Bärlauch Süppchen
dazu ein Kräcker mit Büsumer Krabben und Gurken Dill Crème fraîche
sowie frisch geriebenen Meerrettich

—

Mit Zitronenthymian gegrilltes
Zanderfilet
dazu junger Blattspinat und Tagliolini Nudeln
mit einer aromatischen Buchenpilz Morchel Schaum

—

Erfrischende
Waldmeister Minestrone
mit Rhabarber und Erdbeeren verfeinert
dazu ein weißes Mandel Schokoladenmousse und Erdbeer Rahm Eis

— — —

Preis in Euro pro Person

Mittagsmenü mit 4 Gängen
75,00
Mittagsmenü mit 3 Gängen
60,00

—

Unsere Weinempfehlung

2020 Riesling vom Rotliegenden
Qualitätswein trocken
Weingut Wittman, Westhofen
0,25l – **12,00**

Das Gemüsemenü

Gruß aus der Küche
Feines Bärlauch Risoni Nudelrisotto à la Falconera

—

Frühlingsblattsalate
mit Wildkräutern im Sesamzylinder
dazu mit kandierten Zwergorangen marinierter Möhren Salat
sowie mit frischem Meerrettich verfeinerter roter Beete Salat
und Apfel Sellerie Salat mit karamellisierten Walnüssen

—

Cremiges **Land Eigelb** und Schnittlauch Öl
auf sautierten Blumenkohl mit Safran verfeinert
dazu hausgemachte Brandteigravioli mit Sellerie Crème gefüllt
sowie gegrillte Pimientos de Padrón mit Madras Curry Schaum

—

Sorbetvariation
von exotischen Früchten im Karamellnest
auf Ananas Litschi Ragout sowie ein Piña Colada Buttermilchschaum

— — —

Preis in Euro pro Person

Gemüsemenü mit 3 Gängen
60,00

_____