

Menü – am Tisch serviert

Vorneweg

Gemischte Blattsalate | Spargel | Himbeervinaigrette | Erdbeeren VEGAN

oder

Spargelcremesuppe mit Bärlauch VEGAN

**

Zwischengericht (nur im 4 Gänge-Menü)

Gratinierter Spargel mit Riesengarnele

Hauptgänge zur Auswahl

Wiener Schnitzel vom Kalb in der Parmesankruste
auf Orchiette-Ratatouille

oder

Maispoulardenbrust mit Ricotta gefüllt in Limonen-Thymiansauce
Marktgemüse | Risolée kartoffeln

oder

Gebratenes Schollenfilet
Spargelrisotto | Kräuterpesto

oder

Gemüse im Reisblatt VEGAN
auf weiss- grünem Spargelragout

**

Sweet dreams

Pavlova mit Himbeersorbet | Rhabarber | Prosecco-Gel

oder

Zitronengras-Kokoscreme VEGAN
Erdbeeren | Basilikumpesto

2-Gänge Menü: 42,- Euro pro Gast

3-Gänge Menü: 52,- Euro pro Gast

4-Gänge Menü 62,- Euro pro Gast (mit Zwischengericht)

Buffet ab 20 Personen

Gemischte Blattsalate | Spargel | Himbeervinaigrette | Erdbeeren VEGAN

Spargelcremesuppe mit Bärlauch VEGAN

**

Maispouardenbrust mit Ricotta gefüllt in Limonen-Thymiansauce
Marktgemüse | Risolée kartoffeln

Gebratenes Schollenfilet
Spargelrisotto | Kräuterpesto

Gemüse im Reisblatt VEGAN
auf weiss- grünem Spargelragout

**

Pavlova mit Himbeersorbet | Rhabarber | Prosecco-Gel

Zitronengras-Kokoscreme VEGAN
Erdbeeren | Basilikumpesto

49,- Euro pro Gast (ab 20 Personen)