

Regional und Zeitlos



Tranche und Tatar vom Lachs mit mariniertem Kartoffel-Gurkenrelish
Frankfurter Grüner Soße und pochiertem Eigelb

Klare Essenz vom Tafelspitz mit Meerrettich,
Schnittlauchöl und kleinen Rübchen vom „Obsthof Bärengarten“

Kross gebratenes Filet und Kaviar vom Seesaibling
in Rieslingschaum mit Spitzkraut und Pastinakenpüree

Heimisches Kalbsfilet im Wiesenkräuter-Crêpes mit geschmorten Bäckchen,
Burgunderjus, Wurzelgemüse und Kartoffel-Waldpilzküchlein

Knusper-Schmandtörtchen mit eingelegten Blaubeeren,
Sorbet von schwarzen Johannisbeeren und Winzersekt

In den genannten Menüfolgen ist jeweils ein Vorspeisen- und Dessertgang enthalten.
Saisonale Änderungen vorbehalten.