

Kulinarische Menüs für 2019

Januar und Februar

Tartar vom hausgebeizten Norwegerlachs an
Räucherfisch Mousse mit kleinem Rösti

Schweinebauch auf Orangen-Beluga-Linsen mit Senfschaum

Schoko Brownie mit Sauerkirschen und Vanilleeis

März und April

Bärlauchsuppe
mit knuspriger Zigarre

Kabeljau auf Graupenrisotto und Spinat

Pana cotta auf Fruchtspiegel mit Mangoeis

Mai und Juni

Spargelsalat mit gebratener Garnele

Rinderrücken im Kräutermantel mit Frühlingsgemüse
und Kartoffelkrusteln

Eierlikör-Gugelhupf mit Balsamico-Erdbeeren

Juli und August

Linsen-Quinoa-Küchle mit Baby Leaf Salat

Eingemachtes Kalbfleisch mit Kräuterseitlingen
und Nudelnest

Beerenparfait mit frischen Früchten

September, Oktober und November

Dreierlei vom Kürbis

Glasierte Entenbrust mit Pak Choi und Süßkartoffelcreme

Zwetschgenröster mit Sauerrahmeis