



Vorneweg

Roulade von der Räucherforelle

mit Apfel-Meerrettichcreme und buntem Spargelsalat

Pochiertes Bio-Osterei mit geriebenem Trüffelkäse

Frühlingssalat, Radieschen und gerösteten Kernen

Haugemachte Pastrami vom Rindertafelspitz

mit buntem Spargelsalat und geräuchertem Paprika-Dip

Bärlauchcrèmesüppchen mit Crôutons

Zwischengang

Leipziger Allerlei

mit Flusskrebsschwänzen, Morchelrahm, Erbsen, Karotten und Spargel
(auch vegetarisch ohne Flusskrebse machbar)

Frühlingshaft & Warm

Gebrautes Kalbsrückensteak

mit Morchelrahm, geschwenktem wilden Brokkoli und Kartoffelkrapfen

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet

mit Limetten-Beurre Blanc, Frühlings-Wildreis und confierten Tomaten

Leipziger Allerlei mit Flusskrebsschwänzen

Morchelrahm, Erbsen, Karotten und Spargel

Ragôut vom Pfälzer Spargel

im Kräutercrépe, Parmesan und Bärlauchöl

Dessert

Feiner Mandelkuchen mit Rhabarber-Duett

Limetten Panna Cotta mit Ananas- Minz Ragôut

Zweierlei Käse mit fruchtigem Chutney, schwarzer Nuss und Mandel-Feigenbrot

4 Gänge - Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang, Dessert 65,00 € / vegetarisch 54,00 €

3 Gänge - Vorspeise, Hauptgang, Dessert 49,00 € / vegetarisch 42,00 €

Natürlich sind die Gerichte auch einzeln / a la carte wählbar

