



# Saisonmenü

*Gruß aus der Küche*

*Hausgemachte Brote mit aufgeschlagener Butter*

**Gebeizter Loch Duart Lachs**

Schmand | Apfel-Gurkensorbet

**Krokette vom geschmorten Kalbshals**

Weißer spargel | Erbse | Schalotte | Sauce divine

**Tortellini von der Rosenberg Garnele**

Safran | Artischocke

**ROSA GEBRATENE KEULE VOM HEIMISCHEN REH**

Lauchvariation | Kartoffelpüree | Wildjus

**Rhabarber | Amaretto | Vanille**

Amarettini-parfait | Rhabarbersorbet | Espuma | Vanilleeis

*Petit fours*

3 Gang

68

4 Gang mit zusätzlich Krokette oder

Tortellini

83

5 Gang

98

# Schützen-Menü

*Gruß aus der Küche*

*Hausgemachte Brote mit aufgeschlagener Butter*

*Vorspeise*

## **Kirschtomatensalat**

Büffelmozzarella | gelbe Bete | Basilikumöl

## **Morchelravioli**

Erbse | Zitrus | Estragon

*Hauptgang*

## **Lammrücken | Pestokruste**

Grüner Spargel | geschmorte Paprika | Gnocchi

## **Rinderfilet | Sauce Divine**

Petersilienwurzel | Karotte | Rösti-Pommes

## **Soufflierter Label Rouge Lachs**

Weißer Spargel | grüner Apfel | Kartoffelpüree

## **Arrancini | Paprika-Velouté**

Auberginenpüree | Wildkräuter | Basilikum

## **Erdbeere | Waldmeister | Joghurt**

### **2 Gang**

Vorspeise · Hauptgang 50  
vegetarisch 40

### **3 Gang**

Vorspeise · Hauptgang · Dessert 65  
vegetarisch 55

### **4 Gang**

mit zusätzlichem Zwischengang 80  
vegetarisch 70

### **Petit fours**

4 kleine hausgemachte Kreationen 6,50