

MENÜVORSCHLAG I
Pro Person 82,00€

Carpaccio vom Lachs und Loup de Mer
Gegrillter Rotgarnele / Limonen Vinaigrette

Spargelcreme Suppe
Eigene Einlage / Croutons

Flusszander krossgebraten
Blattspinat / Hummersauce

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
Beerengrütze / Vanilleeis

MENÜVORSCHLAG II (vegetarisch)
Pro Person 75,00€

Spargelsalat grüner & weißer
Pochiertes Ei / gegrillte Rotgarnele

Cremiges Pilzrisotto
Mit bayrischen Morcheln / Parmesansauce

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
Beerengrütze / Vanilleeis

MENÜVORSCHLAG III

Pro Person 95,00€

Tatar vom Erdinger Jungrind
Wasabi-Mayonnaise / geröstetes Malzbrot

Hausgemachte feine Nudeln
Schwarzer Trüffel

Basilikumsorbet

Flusszander auf der Haut gebraten
Weißer Stangenspargel / Hollandaise

Oder

Kalbsrückensteak
Gebratener Stangenspargel / Trüffelkartoffel

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
Beerengrütze / Vanilleeis