

Menü 1

Gedeck

Unser selbstgemachtes Sauerteigbrot, aus 30-jährigem Sauerteig gebacken, dazu geschlagene Süßrahmbutter, Bibbeliskäs mit Salzzitrone und ein kleiner Überraschungssnack



Frühlingsalat

Junge Frühlingsalate im Himbeer-Haselnussdressing mit Schwarzwälder Ziegenfrischkäse, eingelegten Radieschen, frischen Himbeeren, gerösteten Haselnüssen und Wildkräutern



Bärlauch

Cremesuppe vom Öfinger Bärlauch mit Tartar vom Süßwasserstör im Kohlrabi-Täschchen



Kalb

Rosa gebratenes Kalbssteak unter der Kräuterkruste mit Pfeffersoße, Sauce Béarnaise, Frühlingsgemüse mit weißem Spargel vom Tuniberg und Kartoffelgratin



Weißer Schokolade

Weißer Schokoladen-Gewürzparfait, mit Waldbeerröster, kleinem Mohnkuchen, und Joghurtlm

52,00€ in vier Gängen

44,00€ in drei Gängen (ohne Bärlauchsuppe)

Änderungen vorbehalten

Menü 2

Gedeck

Unser selbstgemachtes Sauerteigbrot, aus 30-jährigem Sauerteig gebacken, dazu geschlagene Süßrahmbutter, Bibbeliskäs mit Salzzitrone und ein kleiner Überraschungssnack



Bodenseefelchen

Filet von der Felche im Escabechesud mit fermentiertem Rettich, Rauchaal und Bittersalaten



Lammschulter

Geschmortes, gezupftes Fleisch von der Eiffeler Lammschulter mit Ablinsen, Aubergine, eingelegter Tomate und Estragon



Marensin Maibuhh

Ballotine vom französischen Freilandhuhn mit Morcheln, grünem Spargel, schwarzem Knoblauch und Creme von Tuninger Kartoffeln



Weisstannenhonig

Eis vom Schwarzwälder Weisstannenhonig mit Karotte, Bergamotte und Ingwer

Menü in vier Gängen: 67,00€

Menü in drei Gängen (ohne Lamm): 52,00€

Änderungen Vorbehalten

Menü 3-vegetarisch

Gedeck

Unser selbstgemachtes Sauerteigbrot, aus 30-jährigem Sauerteig gebacken, dazu geschlagene Süßrahmbutter, Bibbeliskäs mit Salzzitrone und ein kleiner Überraschungssnack



Grüenspargel

Grüner Stangenspargel mit hausgemachtem Kefir, Sauerampfer, Schwarzwälder Ziegenfrischkäse und Buchweizen



Puntarelle

Glasierte Puntarellen mit eingelegtem Rhabarber, Blumenkohl und Pekannüssen



Bärlauchnüdele

Hausgemachte Spinatnudeln mit Bärlauchschaum, wachswweichem Ei, Pilzen und mariniertem Babyspinat



Abate Fetel Birne

Kompott und Sorbet von der Abate Fetel Birne mit dunkler Schokolade, Ingwer und Rosmarin

Menü in vier Gängen: 55,00€

Menü in drei Gängen (ohne Puntarelle): 43,00€

Änderungen Vorbehalten