

## Ostermenü von Tobias Schmitt

---

### Saibling

#### konfiert

grüner Spargel | Petersilienwurzel  
Sauce von Frankfurter grünen Kräutern | weißes Spargeleis

### Mahi Mahi

#### gebraten

Artischocke | Kalamata Oliven Stampf | Limettenaioli | Kapernschaum

### Languste

#### gegrillt

Fenchel | geschmorte Paprika | Safraneis  
Sauce Choron Espuma mit Cumin | Chorizoschaum

### Osterlamm

gebratener Lammrücken mit Piment d'Espelette Kruste  
gebackenes Bries | geschmorter Lammnacken  
weiße Bohnen | Aubergine | Ricottanocken | Bohnenkrautjus

### Milchkalb

gebratener Rücken mit Kräuterkruste | geschmorte Backe  
weißer Spargel | Erbse | Sauce Béarnaise Espuma | Liebstockelsauce

### Rhabarber und Rose

pochierter Rhabarber | gefüllte Rhabarbermousse | Rosenblütenchantilly  
geriebener Mohn Madeleine | Sauerampfereis

6 Gang Menü inkl. 1 Glas Champagner

€ 200,00

4 Gang Menü (ohne Languste, ohne Lamm) inkl. 1 Glas Champagner

€ 180,00

Bei Unverträglichkeiten, Allergien oder besonderen Ernährungsformen sprechen Sie uns gerne an.