

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 Lammnack
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 | Sauerampferreis

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.