

# WONNEMONATSMENÜ

## TERRINE VOM GEGRILLTEN SPARGEL\*

RHABARBER, KOHLRABI, FICHTE & PISTAZIE

## HAMACHI (GELBSCHWANZMAKRELE)

FRÜHSOMMERCASSOULET, SPARGELVELOUTÉ

## MAISHÄHNCHEN-DUETT

BRUST UND RAVIOLO

MAIS, MORCHELN, GRÜNER SPARGEL &  
SHERRYSAUCE

## ERDBEERTARTELETTE

CREME PATISSIER, LIMETTEN-BASILIKUM-SORBET  
& PORTWEIN

3 GÄNGE 60 / 4 GÄNGE 79,-

WEINBEGLEITUNG 7€/0,1

WEINBEGLEITUNG FANCY (CORAVIN) 12€/0,1