

Speisenfolge
- zur Wahl -

Vorspeisen

Das Beste aus dem Kocher- mit Forellenbällchen, Flukrebsterrine und Bachsaibling
Das Beste vom Kalb – gebratenes Bries und Vitello Tonnato auf Frühlingsblumen
Feine Bandnudeln in weißem Tomatenschaum mit gebratenen Jacobsmuscheln
Entenleberparfait mit Quittengelée & Brioche
Lonetalschinken auf Rukkola mit Tomate und Trüffelmascarpone
Feldsalat mit Ziegenkäse, Pinienkernen und Schinkenkrusteln
Frühlingsalat mit Blumen und Kräutern, Rehterrine und Cranberrychutney

Suppe

Brunnenkresseschaumsüppchen mit Flußkrebse
Wildkraftbrühe mit Rehmaultasche
Festtagssuppe mit Grieß-, Markklößchen und Flädle
Klare Ochsenchwanzsuppe mit Gemüse und Sherry
Karotten – Ingwersuppe mit Crôtons
Feines Kräuterschaumsüppchen mit Spargelspitzen

Zwischengericht

Meeresfrüchte (oder Riesengarnelen) auf Safranrisotto
Petersiliengnocchi mit feinem Ragout Fin vom Kalb
Risotto vom grünem Spargel mit Saiblingsnocken
Thymianpolenta mit gebackener Lammwade in der Kräuterkruste
Feine Bandnudeln in weißem Tomatenschaum mit gebratenen Jacobsmuscheln
Bachsaibling aus dem Häselbach auf Alblinsen
Garnelenravioli mit Schmelztomate und Kerbelbutter
Zanderfilet auf Erbsenpüree mit Speckchip in Rieslingschaum
Doradenfilet auf Artischocken – Tomatengemüse

Hauptgericht

Geschmortes Kalbsbäckle & rosa gebratenes Kalbsfilet, gebratene Steinchampignons, Marktgemüse
Kalbsrücken am Stück gebraten mit Morchelrahmsoupe
Rinderfilet in der Meerrettichkruste und Rote Beete Gemüse
Roastbeef mit Kräutern und Pfeffer, Burgundersoupe, Olivenkartoffelpüree
Kalbsrücken auf Frühlingsgemüsebeet mit feinem Kräuterschaum und Spinatspätzle

Dessert

Orangen-,Erdbeer-Rhabarbertiramisu (je nach Saison)
Crème Brûlée mit Mangosorbet
Schwarzes Johannisbeersorbet mit Sekt aufgefüllt
Mohr im Hemd mit weißem Schokoladeneis

Bei Fragen, Wünschen oder Änderungen stehen Ihnen gerne Herr oder Frau Asbrock zur Verfügung.