



# Frühlingsmenu

spring menu / menu de printemps

Zusammengestellt von unserem Küchenchef Herrn Michael Schmitt

Frühlingsalat an Apfel-Lindenblüten-Vinaigrette  
mit gebratener Riesengarnele und Spargel-Apfel-Estragonterrine

Spring salad on apple-lime blossom dressing  
fried king prawn and terrine of asparagus, apples and tarragon  
Salade printanière à la sauce aux pommes et fleurs de tilleul  
gamba frit et terrine d'asperges aux pommes et à l'estragon



Spargelcremesuppe mit Einlage

Asparagus cream soup with garnish  
Crème d'asperges avec garniture



Gebratene Entenbrust an Orangen-Minzsauce

serviert mit gebratenem Spargel  
und Kartoffel-Majoran-Roulade

Roast duckling breast on orange-mint sauce  
served with fried asparagus and potato-marjoram-roll  
Magret de canard à la sauce d'orange et menthe  
servi avec des asperges grillées et roulade de pommes de terre à la marjolaine



Zitrontarte

dazu ein Sorbet von grünem Apfel und Lindenblüten  
verfeinert mit Zitronenmelisse

Lemon tarte with sorbet of green apple and lime blossom, refined with lemon balm  
Tarte au citron avec sorbet de pommes vertes et fleurs de tilleul, affiné avec une mélisse citronnée

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| 4-Gang-Menu              | 53.00 |
| 3-Gang-Menu (ohne Suppe) | 45.00 |