



MENÜVORSCHLÄGE

MENÜ 1

Pescaccio vom Seeteufel

Muscovado-Limetten-Vinaigrette

Salatspitzen

21,00 €

Geschmorte Lammkeule

Minz-Jus | grüner Spargel

Tomaten-Knoblauch-Relish | kleine Kartoffeln

34,00 €

Zweierlei Mousse au Chocolat

Erdbeer-Balsamico-Sorbet

Kompott | Tonkabohne

14,00 €

MENÜ 2

Bärlauchsuppe

sautierte Garnele | Johannisbeere

15,00 €

Rinderrücken

„in Kräutern rosa gebraten“

Portweinjus | Blumenkohl | rote Zwiebeln

Ofen-Karotte | Kartoffel-Baumkuchen

39,00 €

Marinierte Erdbeeren

in Waldmeister

Vanilleeis | geröstete Schokoladenerde

12,00 €

(Dessert ab Mai)

Die Menüs sind ab einer Mindestanzahl von 10 Erwachsenen Personen buchbar im Zeitraum April-Juni 2026.

Gerne nehmen wir Rücksicht auf Allergien Essgewohnheiten und Kinder. Wir bitten um Vorabinformation.

Hier erfolgt ein Austausch laut Küchenchef.



MENÜVORSCHLÄGE

MENÜ 3

Rahmsuppe

von jungen Möhren und Ingwer
Crème fraîche | Kräuteröl

12,00 €

Rosa gebratenes Stück vom Reh

Apfel-Essig-Jus | Mai-Rübchen
rosa Champignons | Bachkresse

39,00 €

Geflämmte Eisbombe

warmes Rhabarber-Kompott | Szechuan-Pfeffer

15,00 €

MENÜ 4

Spargelmousse

Fjordlachs | Crostini | Kräuteröl | Salatspitzen

Spargelcremesuppe

gerösteter Katenschinken | Schnittlauch

Maispouardenbrust

Liebstöckel | Spargelragout
gebackene Kartoffelkarpfen

Crème Brûlée

Erdbeer-Estragon-Ragout | Waldmeisterreis

(17. April bis 18. Juni)

Die Menüs sind ab einer Mindestanzahl von 10 Erwachsenen Personen buchbar im Zeitraum April-Juni 2026.

Gerne nehmen wir Rücksicht auf Allergien Essgewohnheiten und Kinder. Wir bitten um Vorabinformation.

Hier erfolgt ein Austausch laut Küchenchef.



MENÜVORSCHLÄGE

MENÜ 5

Frühlingshaftes-Grünzeug

in Erdbeer-Sauerampfer-Dressing
Appenzeller | Haselnuss-Kracker
16,00 €

Bachkressesuppe

gebeizte Jakobsmuschel | Erbse
15,00 €

Gebratene Seeteufel Medaillons

Chorizo-Fregola | Olivenstaub | Beurre Blanc
26,00 €

Rinderfilet, rosa gebraten

Zwiebel-Pfefferrelisch | wilder Brokkoli
Karoffel-Möhrenstampf mit Vanille und Ingwer
46,00 €

Dessertvariation „Waldhaus“

14,00 €

MENÜ 6

Carpaccio vom Rind

Tête de moine
Rhabarber | Haselnuss
19,00 €

Tomatenessenz

alter Essig | Büffel-Mozzarella
15,00 €

Schweinefilet im Kräutermantel

Morchelrahmsauce | Erbse
geröteter Blumenkohl | Himbeere
32,00 €

Joghurtmousse

Erdbeer-Sorbet | Basilikum
13,00 €

Die Menüs sind ab einer Mindestanzahl von 10 Erwachsenen Personen buchbar im Zeitraum April-Juni 2026.
Gerne nehmen wir Rücksicht auf Allergien Essgewohnheiten und Kinder. Wir bitten um Vorabinformation.
Hier erfolgt ein Austausch laut Küchenchef.



FINGERFOOD

- Büffel-Mozzarella | Tomate | Basilikum 4,00 €

- Garnele | schwarze Togarashi-Mayonnaise | Schmorpaprika 5,50 €

- Gebackene Lauchtorte | Grana Padano 3,50 €

- Tomatencappuccino 3,50 €

- Krabbensalat | grüner Spargel | Champignons 5,00 €

- Bruschetta | sonnengereifte Tomaten | Basilikum 3,50 €

- Gebackene Kartoffelschnitte | Räucherlachs | Forellenkaviar 4,50 €

- Pulled Pork vom Wildschwein | Coleslaw | BBQ 4,50 €

- Hähnchen-Kokosstreifen | Avocado-Bowle-Creme 4,50 €