

Carême Degustationsmenü

**Wachtelbrust, Praline und Spiegelei
auf Spargelsalat mit Taubnesseln**

Euro 18,-

**Roh mariniertes Thunfisch mit kaltem Apfel-
Karottensüppchen
und Curryzuckerwatte**

Euro 16,-

Krustentiercremesuppe mit Garnelenkrustel

Euro 12,-

**Drachenkopf mit grünen Bohnen
im weißen Tomatensud und Sepianudeln**

Zwischengang Euro 22,-, Hauptgang Euro 28,-

**Gratinierter Lammrücken mit Chorizosoße
und Polenta im Karotoffelmantel**

Euro 34,-

Dessertteller "Weyberhöfe"

Euro 14,-

6-Gang-Menü Euro 89,-

Carême Feinschmeckermenü

**Gänsestopflebertörtchen mit Grapefruitgremolata und
Lindenblättern**

Euro 21,-

Spargelcremesuppe mit Hummer

Euro 13,-

**Taubenbrust im grünen Tee gedämpft
mit Blätterteig und Feigensenf**

Euro 15,-

**Jakobsmuscheln mit Aprikosengelee und Tonkabohnen-
Vannilleschaum**

Euro 14,-

**Steinbutte mit Löwenzahn-Koriander-Butter
an Knoblauchraukenrisotto**

Zwischengang Euro 24,-, Hauptgang Euro 30,-

**Hirschrücken aus dem Treberrauch
mit Ebereschensöße, Quitten und Schupfnudeln**

Euro 32,-

Capuccino von Brunnenkresse mit Ziegenfrischkäse

Euro 12,-

Duett von Rhabarber mit Erdbeeren und Schokolade

Euro 14,-

**8-Gang-Menü Euro 119,-
als 6-Gang-Menü (ohne Gang 4 und 7) Euro 92,-**