

Speisekarte

Menü 3 Gang & 4 Gang

3 Gänge: Suppe, Hauptgericht, Dessert **36 €**

3 Gänge: Vorspeise, Hauptgericht, Dessert **46 €**

4 Gänge: Suppe, Vorspeise, Hauptgericht, Dessert **54 €**

Suppen

Cremesuppe vom Hallertauer Spargel mit knusprigen Schwarzbrotwürfeln

*Consommé von jungem Frühlingsgemüse mit
Kräuterfrittaten*

Vorspeisen

*Salatcocktail „Staten Island“ mit Nordseekrabben,
Jakobsmuscheln und Avocado*

*Frühlingsfrischkäse vom Pas de Calais-Schaf an Nyons-Olivenöl mit
frischen Radieschensprossen und grünem Apfel*

kleiner Frühlingsalat mit gebratenem Doradenfilet an Rharbarber-Joghurtdressing

Hauptgerichte

Zarte Scheiben vom „Neudorfer“ Zicklein an feiner Wasabisoße, knusprigen Kartoffeltaschen und blanchiertem Fenchel

Carrée vom Durocschwein an Senfsoße „Moutarde Violette“, Süßkartoffelspalten und Garnitur von jungem Frühlingsgemüse

Filet vom Haidmühler Saibling mit brauner Normandiebutter, Kartoffelrösti und Soufflé von grünem und weißem Spargel

Dessert

Kleine Plateau de fromage

Crème Brûlée Catalane

(mit feiner Salbeinote)

Marinierte Erdbeeren an kleinem Gateau de Chocolat und Vanilleeis

Zitronensorbet auf frischem Obstsalat

Café Gourmand

*kl. Creme Brûlée Montelimar Nougat, Zironeneclair, Erdbeere in weißer Couverture,
Tasse Espresso*

À LA CARTE

Suppen

*Consommé von jungem Frühlingsgemüse mit
Kräuterfrittaten, 8 Euro*

Cremesuppe vom Hallertauer Spargel mit knusprigen Schwarzbrotwürfeln 9 Euro

Vorspeisen

*Salatcocktail „Staten Island“ mit Nordseekrabben,
Jakobsmuscheln und Avocado; 22 Euro*

*Frühlingsfrischkäse vom Pas de Calais-Schaf an Nyons-Olivenöl mit
frischen Radieschensprossen und grünem Apfel; 20 Euro*

*kleiner Frühlingsalat mit gebratenem Doradenfilet an Rharbarber-Joghurtdressing;
20 Euro*

Hauptgerichte

Zarte Scheiben vom „Neudorfer“ Zicklein an feiner Wasabisoße, knusprigen Kartoffeltaschen und blanchiertem Fenchel; 27 Euro

Carrée vom Durocschwein Senfsoße „Moutarde Violette“, Süßkartoffelspalten und Garnitur von jungem Frühlingsgemüse; 27 Euro

Filet vom Haidmühler Saibling mit brauner Normandiebutter, Kartoffelrösti und Soufflé von grünem und weißem Spargel ; 27 Euro

Dessert

Kleine Plateau de fromage; 14 Euro

Crème Brûlée Catalane; 10 Euro

(mit feiner Salbeinote)

Marinierte Erdbeeren an kleinem Gateau de Chocolat und Vanilleeis; 10 Euro

Zitronensorbet auf frischem Obstsalat; 9 Euro

Café Gourmand; 14 Euro

*kl. Creme Brûlée Montelimar Nougat, Zironeneclair, Erdbeere in weißer Couverture,
Tasse Espresso*