

## Menü 1

Dreierlei vom Ikarimi-Lachs  
mit Fenchel-Wakamesalat, Guacamole und Limetten-Dip

Bärlauchcrèmesuppe mit Elsmershrimps

Kalbsrücken unter der Kräuterkruste  
serviert auf grünem Spargel-Tomatenragout  
dazu Portweinjus und Spargel-Gnocchi

Erdbeer-Pistazien-Törtchen  
mit Mascarpone-Crème brûlée und Bourbon-Vanilleparfait

Als 4-Gang-Menü 86 Euro pro Person  
Als 3-Gang-Menü ohne Suppe 69 Euro pro Person



## Menü 2

Carpaccio und Tatar vom Kalbsfilet  
an Rucolasalat mit Wachtelei und Rsmarin-Focaccia

Filet von der Dorade Royale  
auf Blattspinat mit Pinienkernen und Sauce Vierge

Rosa gebratener Rücken vom Salzwiesenlamm  
auf Ratatouille-Gemüse, Kartoffel-Merquez-Stampf und Thymianjus

Variation von Himbeere und Manjari-Schokolade

Als 4-Gang-Menü 92 Euro pro Person  
Als 3-Gang-Menü ohne Zwischengang 76 Euro pro Person

## Veganes Menü

Fenchel-Orangensalat in leichter Senfmarinade  
mit Oliven, Wildkräutersalat und Pinienkernen

Schaumsüppchen von Curry und Zitronengras  
mit gebackenem Falafel

Ragout von Gnocchi, getrockneten Tomaten, Bärlauch und grünem Spargel  
mit gehobeltem veganen Parmesan

Marinierte Erdbeeren mit Rhabarbersorbet,  
Holunderblüten-Coulis und karamellisiertem-Strudelblatt

Als 4-Gang-Menü 66 Euro pro Person  
Als 3-Gang-Menü ohne Vorspeise 54 Euro pro Person  
Als 3-Gang-Menü ohne Suppe 62 Euro pro Person



WIR WÜNSCHEN IHNEN  
EIN FROHES OSTERFEST!



*Familie Sachse*

und die „Guten Geister“ der Fasanerie