

17. Mai – Amuse-Bouche-Menü um 19:00 Uhr

In Spessart-Gin gebeizter Lachs im Kräutermantel
mit Wasabi-Mayonnaise



Unser Spessart „Vitello Tonnato“
rosa gebratene Scheiben vom Wildschwein mit Räucherforellencreme



Selbstgemachte Hummerravioli
mit Krustentier-Sauce



Seeteufel-Medaillon mit thailändischer Erdnussbutter Sauce
auf asiatischen Gemüsen



Zart geschmorter Schweinebauch
auf Erbsenpüree



Sorbet von der Brombeere aus dem eigenen Garten
auf Wunsch mit Sekt „Edition Schwarzkopf“ aufgegossen



Rosa gebratener Kalbsrücken mit handgeschlagener Sauce Béarnaise
auf fränkischem Spargel



Kalte Topfenknödel im Krokant-Mantel
mit marinierten Erdbeeren

Menü komplett
75.00 €

Weinbegleitung zum Menü
38.00 €