

## Kräuter und Gemüse

Zum Aperitif servieren wir  
Eine Maibowle (Sekt, Weißwein, Zitrone und Waldmeister)

Amuse Bouche

\*\*\*

Eingelegtes Gartengemüse mit Bronzefenchel  
und Jakobsmuschel und Vanille

\*\*\*

Tomaten-Masalaschaumsuppe  
mit Seeteufel und Currykraut

\*\*\*

Gebratene Taubenbrust mit Bohnencassoulet  
und wildem Bohnenkraut

\*\*\*

Kalbsentrecôte vom Big Green Egg mit Heu geräuchert,  
grünem Spargel, Limette und Kartoffel-Kardamomespuma

\*\*\*

Lauwarmer Schokoladen-Tonkabohnenbrowni  
mit Golden Milk Eis und Mango

Preis 99.-€ inklusive Aperitif  
Gerne gibt es dieses Menü auch als Vegetarisches Menü