

# Frühlingsmenü

7. März bis 19. April 2026

## Vorspeise

Champagner-Cremesuppe

Jakobsmuschel | Parmesan-Croûtons | Schnittlauch

*2024 Riesling VDP | Jakob Jung | Rheingau*

## Zwischengang

Tatar vom Fjordlachs

Avocado-Mousse | Ponzo | Kapern | Erdapfel-Crunch | Sesam-Öl

*2024 Weißer Burgunder "Mit Freunden" | Anette Closheim | Nahe*

## Hauptgang zur Wahl

Filet vom Rotbarsch

Zitronen-Beurre Blanc | Vichy-Karotten | Erbsenpüree

Maispoultarde Suprême

Madeira-Jus | wilder Brokkoli | Nussbutter-Kartoffelpüree

*2024 Sauvignon Blanc "II" | Von Winning | Pfalz*

## Dessert

Lemon-Yuzu-Mousse

Mandel-Schoko-Crumble | Waldbeeren

*2023 Spätlese | Weingut Salzl | Burgenland, Österreich*

Drei Gänge **49**

Weinbegleitung **16**

Vier Gänge **59**

Weinbegleitung **21**