

Unser 100 % schwäbisches Frühlingmenü

Kleine Gaumenfreude

Sauerrahmbutter / Dachhonig / Senf / Biobrote

Menüvorspeise

Gebackenes Kalbsbries
Spargel / Bärlauch / Sauerampfer

Gemüsegang

Duett vom Gärtnermaultäschle
Spargelsud / fermentierter Pfeffer / Wiesenkräuter

Aus unserer Heimateis®küche

Waldmeistersorbet mit Reussenstein Cuvée Editionssekt

Menühauptspeise

Rückenstück vom Weidelamm & Ragout aus der Keule
Spargelgemüse / Wacholder / Steinpilzkraut / Gäkartoffeln

Menünachspeise

Süpple vom schwäbischen Blutrhobarber
Rhabarber-Milcheis / Vanillecreme / Aroniasorbet

Gaumenfreude / Gemüsegang / Hauptspeise / Nachspeise (3 Gänge) 60 €

Gaumenfreude / Menüvorspeise / Gemüsegang / Sorbet / Hauptspeise / Nachspeise (5 Gänge) 75 €

Unsere Spargelempfehlung

Erntefrischer Stangenspargel aus dem Landkreis Böblingen
Blütenhollandaise / Schwarzwald Miso / Schinkenvariation / Wildkräuterflädle
29 €