



## Menu printemps

Zart geräucherter Eismeersaibling  
mit kandierter Zitrone, Rettich und grünem Apfel

\*\*\*

Velouté von jungen Erbsen,  
Hummer Medaillon und Krustentier vinaigrette

\*\*\*

Pochiertes Landei,  
grüner Spargel, Sauce Albufera und Morcheln

\*\*\*

Bretonisches Salzwiesenlamm mit Taggiasca Oliven,  
Poveraden und Pommes Anna

\*\*\*

Reblochon mit Fichtensprossensirup,  
Quitte, Pumpnickel und Walnuß

\*\*\*

Blanc Manger  
mit Rhabarber und Erdbeersorbet

Menü pro Person € 79

ohne Reblochon € 75