



Opa Theo kocht für Sie am 13. Juni ein Frühlingsmenü mit Spargel, Bärlauch und Pilzen (Beginn 13. Juni 2024 um 18:30 Uhr)

Amuse-Bouche

Entenleberterrine an Birnencarpaccio

Rindstatar

Bretonische Sardine auf geröstetem Brot mit Dattelpesto

Menü

Marinierter Spargel "Mimosa" mit Salzwassergarnelen
an Hummervinaigrette mit Kerbel

Bärlauchsüppchen mit geschmorten Kirschtomaten,
Jakobsmuscheln und Grünspargel

Entenbrust auf Rahmkohlrabi mit Trüffelsoße und Bärlauchgnocchi

Sorbet von der Limone mit Minze und Vodka

Tranchen vom Rumpsteak auf Wokgemüse mit Morcheln, Baum-
und Mu-Err-Pilzen, Asiasoße und Basmatireis

Crottin de Chauvignol mit Crème fraîche und Rucola

Champagnersüppchen (marinierte Beeren mit Vanilleeis und Champagner
aufgegossen), Orangenmandelbögen

Pralinen und Mandelbaiser

98€ pro Person

Hinweis: Nach erfolgter Buchung erhalten Sie die Rechnung mit der Bitte um
Ausgleich, sodann geht Ihnen umgehend die Buchungsbestätigung zu.

Wir freuen uns auf einen genussvollen Abend mit Ihnen.