

Bärlauch Empfehlung

Bärlauch- Cremesuppe ^{B,G} 8⁹⁰ €

Eine edle Komposition aus frischem Bärlauch und Kartoffeln, verfeinert mit Sahne zu einer samtigen Cremesuppe. Serviert mit einem würzig-feurigen Cajun-Garnelenspieß.
Ein Genuss für die Sinne.

Bärlauch Bruschetta mit grünen Spargel ^{A,G} 8⁹⁰ €

Goldbraun in Olivenöl geröstetes Baguette, veredelt mit einer cremigen, leicht pikanten Bärlauch-Feta-Creme. Dazu frisch gebratener grüner Spargel und aromatische rosa Beeren.
Eine harmonische Komposition mit mediterranem Flair.

Carpaccio vom Lachs ^{A,D,H,J,L} 13⁹⁰ €

Zartes, hauchdünn geschnittenes Lachsfilet, ergänzt mit einer eleganten Bärlauch-Frühlingszwiebel-Vinaigrette. Dazu geröstete Cashewkerne, ein frischer Rucola-Orangen-Salat und knuspriges Baguette.
Ein fein abgestimmtes Geschmackserlebnis.

Krokodil Burger trifft Bärlauch ^{A,C,G,2,4,11} 24⁹⁰ €

Ein saftig gegrilltes Krokodilhacksteak, geschmacklich abgestimmt mit unserer hausgemachten Bärlauch-Mayonnaise. Dazu knuspriger Bacon, aromatische Whiskey-Zwiebeln, würziger Ziegenkäse und frischer Rucola – perfekt begleitet von knusprigen Wedges.
Ein außergewöhnlicher Genuss mit Charakter!

Wildkräutersalat mit Entenbrust ^{A,G,H,J} 17⁹⁰ €

Zarte, rosa gebratene Entenbrusttranchen auf einem frischen Wildkräutersalat, harmonisiert mit saftigen Orangen- und Grapefruitfilets. Karamellierte Cashewkerne sorgen für eine feine Süße, während das hausgemachte Bärlauch-Dressing die für eine harmonische Balance aus Würze und Frische sorgt. Serviert mit knusprigem Baguette.
Eine perfekt abgestimmte Komposition

Louisiana Red Snapper ^{C,D,G,L,2} 24⁹⁰ €

Zartes Red Snapper-Filet, perfekt gebraten und mit aromatischem Cajun-Gewürz abgerundet. Serviert auf einem cremigen Bärlauch-Risotto mit getrockneten Tomaten und Grana Padano. Dazu eine würzige Orangen-Curry-Sauce, die das Aroma mit einem Hauch von Exotik unterstreicht.
Ein Genuss für Feinschmecker.