

# Sommermenü

Crème brûlée von ungestopfter Entenleber

Pfirsich | Butterbrioche

*oder*

Bohnensalat

Pfifferlinge | Molke



\*\*\*\*

Artischocken-Cremesuppe

Feigenblattöl | Badischer-Trüffel



*oder*

Wild-Maultäschle

Zucchiniblüte | Pfifferlinge | Salbei Nage

\*\*\*\*

Schweinebauch vom Eichelschwein

Kaisergranat | gekühlte Mais-Bisque | Kartoffelcreme | Malabar-Spinat

*oder*

Mediterran gefüllte Aubergine

Pikanter Gemüse Couscous | Tomatenrelish



\*\*\*\*

Weißer Schokoladenfondant mit Aprikosen-Ganache

Aprikosen-Sorbet | Zitronenthymian

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| Menü komplett               | € 79 |
| Vegetarisches Menü komplett | € 65 |
| Überraschungsmenü 5-Gang    | € 95 |
| Weinbegleitung 4-Gang       | € 25 |