

Meris

vom 17.02.-05.04.23

Wühlsteinmerü

classic

*Hummercreme-Süppchen
mit gebratener Jakobsmuschel*

*Salzwiesenlamm
Irisher Lammrücken
auf Rosmarinjus
dazu Prinzessbohnen im Speckmantel
und Kartoffelgratin*

*Mousse au Chocolat
auf süßem Buttercrêpes
und Blutorangen-Chutney*

3 - Gang Menü € 48

Wühlsteinmenü

green

Ravioli

*hausgemachte Ravioli,
gefüllt mit getrüffelten Vitelotte-Kartoffeln*

Halloumi

*gebratener Halloumi-Käse
auf Orangentaboulé und Schwarzwurzelgemüse*

Pfirsich Häberlin

*ingelegter, weißer Pfirsich
aus der Cascogne
an Sabyone und Pistazieneis*

3 - Gang Menü € 44

Ostermerü

7.04.-10.04.

Claire Island Lachs

*Lachstartar auf Bärlauch-Waffel
an mariniertem Spargel*

oder

Sonnentomaten

*marinierte, getrocknete Tomaten
mit Onsen-Ei und Baguette*

Kalbsfilet

*gebratenes Medaillon vom Kalbsfilet auf Petersilien-Jus,
dazu gebratener grüner Spargel und Zitronen-Gnocchi*

oder

Skrei

*geflämmtes Filet vom Skrei
auf Kräuteröl, Haselnuss-Brokkoli und Kartoffel-Krapfen*

oder

Avocado „Milanese“

*gebackene Avocado, gefüllt mit Cheddar
auf Süßkartoffel-Rösti und Kräuterschmand*

Süßes Potpourri

*Mousse au Chocolat, Cremé Brûléé,
marinierten Erdbeeren
und Pistazieneis*

*3-Gang Menü € 55
mit Avocado € 50*

*Bitte beachten Sie, dass wir an Ostersonntag und Ostermontag
keine á la Carte-Auswahl anbieten*