Oster-Gourmet-Menü

Kulinarische Einstimmungen

Seesaibling
Pomelo | Kopfsalat | Schnittlauch-Mayonnaise | Buttermilch-sud
als Vorspeise 40€

***

Steinbuttfilet
Sandkarotte | Ingwer | Artischocke | Sellerie | Verveine-Beurre-Blanc
als Zwischengang 45€

***

Onsen-Ei
Kalbsbries | Spitzkraut | Kartoffel | Braune Butter | Röstzwiebelsud
als Zwischengang 35€

***

Friesen Wagyu Rind [Vegas Strip Cut]
Aubergine | Kichererbse | Falafel | Vadouvanjus
als Hauptgang 54€

***

„Poltinger“ Lammkeule
Spitzmorchel | Erbsen | Brotknödel | Schinken-Schaum
als Hauptgang 55€

***

„Riesling“
Muskatblüte | Birne | Zitrone
22€

***

Rohmilchkäse Auswahl von Affineur Waltmann
22€

***
Feine Patisserie

4 – Gang 150 € (ohne Steinbutt, Taubenbrust & Käse)

5 - Gang 170 € (ohne Onsen-Ei & Käse)
6 - Gang 185 € (ohne Käse) | 7- Gang 195 €

Oster-Hasenpfeffer-Menü

Lachsforelle mild geräuchert
Spargelsalat | Rapsöl-Vinaigrette
Buttermilch | Bärlauch-Sauce

oder

Frühlingssalat
Gillenfelder Ziegenkäse | Serviettenknödel
Kräuterseitlinge | Gemüsecremolata

***

Spargelschaum-Süppchen
Kerbelöl | Hummer Dim Sum

***

Kabeljau
Sandkarottenpüree | Junge Erbsen
Schaum von brauner Butter
(Hauptgang)

oder

Kalbsrücken
Bärlauch-Risotto | Wilder Brokkoli
Spitzmorchelsauche
(Hauptgang)

***

Feines mit Himbeere
Schmand | Verveine | Vanilleeis

oder

Ausgesuchte Rohmilchkäse
Birnen-Meerrettich-Kompott

3 Gänge 75,00 €
4 Gänge 85,00 €