

## Bärlauch-Menü

### *„Vitello Forello“*

*Rosa gebratene Kalbshüfte  
mit geräucherter Forellencreme und  
eingelegten Bärlauchknospen und Bärlauchöl*

\*\*\*\*\*

*Schaumsuppe vom jungen Bärlauch  
mit Streifen von der gebeizten Lachsforelle*

\*\*\*\*\*

*Lammkotelette unter der Kräuterkruste  
auf Paprikaragout mit hausgemachten  
Bärlauch-Kartoffelkrapfen*

\*\*\*\*\*

*Panna Cotta von der Tonkabohne  
mit mariniertem Rhabarber und Erdbeersorbet*

*52.00 Euro*

*als 4-Gang-Menü*

*40.00 Euro*

*als 3 Gang Menü ohne Vorspeise*

*44.00 Euro*

*als 3 Gang Menü ohne Suppe*

*43.00 Euro*

*als 3 Gang Menü ohne Dessert*