

EAST
OSTERMENÜ
Easter Menu



Die Gerichte können Spuren von Nüssen und Sesam enthalten.
The dishes may contain traces of nuts and sesame.

HAPPY EAST(ER).

Zu Ostern zeigt sich der Frühling nicht nur von seiner schönsten sondern auch kulinarischen Seite!

Unser Menü bringt ausgewählte saisonale Zutaten in harmonische Balance – raffiniert, klar und voller Charakter.

EUR

VORSPEISE

19

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL

Eingelegter Rhabarber | Grüner Spargel

Zarte Jakobsmuschel mit hausgemachtem Rhabarber-Pickle und grünem Spargel – frisch, fein säuerlich und elegant.

ZWISCHENGANG

THUNFISCH-TATAKI INSIDE-OUT-ROLL

20

Avocado | Frühlingslauch | Gurke
Orange | Yuzu-Kaviar

Kurz flambierter Thunfisch mit feiner Zitrusfrische und subtiler Yuzu-Aromatik – klar und elegant.

HAUPTGANG

MISO-GLASIERTES LAMMKARREE

34

Spicy Lemon | Orange | Sakura-Pesto

Saftig rosa gebratenes Lammkarree mit aromatischer Miso-Glasur, frischer Orange und Sakura-Pesto – kraftvoll und ausgewogen.

BEILAGE (OPTIONAL)

OFENKARTOFFELN MIT MEERSALZ

5

DESSERT

BROWNIE-KARAMELL-CAKE

14

Mousse au Chocolat | Schokolade
Kaffee-Crème-Eis

Saftiger Brownie mit Karamellnote, dazu Mousse au Chocolat und cremiges Kaffee-Crème-Eis.

HAPPY EAST(ER).

At Easter, spring reveals not only its most beautiful side, but also its most delicious one.

Our menu brings carefully selected seasonal ingredients into perfect balance – refined, clear and full of character.

EUR

STARTER

19

SEARED SCALLOP

Pickled rhubarb | Green asparagus

Tender seared scallop with house-made rhubarb pickles and green asparagus – fresh, delicately tangy and elegant.

INTERMEDIATE COURSE

TUNA TATAKI INSIDE-OUT ROLL

20

Avocado | Spring onion | Cucumber
Orange | Yuzu caviar

Lightly flambéed tuna with bright citrus notes and subtle yuzu aromatics – clear and elegant.

MAIN COURSE

MISO-GLAZED LAMB RACK

34

Spicy Lemon | Orange | Sakura pesto

Juicy pink-roasted lamb rack with aromatic miso glaze, fresh orange and sakura pesto – bold and well balanced.

SIDE (OPTIONAL)

ROASTED POTATOES WITH SEA SALT

5

DESSERT

BROWNIE CARAMEL CAKE

14

Mousse au chocolat | Chocolate
Coffee crème ice cream

Moist chocolate brownie with a hint of caramel, served with mousse au chocolat and creamy coffee crème ice cream.