

Semaine Gourmande

Weekly Indulgence



2 Gänge 2 Courses **35**
Petit Dessert **7.5**

Two wines that pair well

Bernhard Ott, Grüner Veltliner Am Berg, Wagram, Austria 2024	0,15	10
Mura Mura, Barbera d'Asti Miolera, Piemonte, Italy 2020	0,15	13.5

Salade Maraîchère Spargel, Kirschtomaten, Croûtons, Dijon-Senf-Dressing 
Garden Salad asparagus, cherry tomatoes, croûtons, Dijon mustard dressing

or

Zuckererbsen-Cremesuppe Minze, Sauerteig 
Sugar snap pea cream soup mint, sourdough

Frankfurter Schnitzel vom Kalbsrücken Grüne Soße, Butterkartoffeln
Frankfurt-style veal schnitzel Grüne Soße, butter potatoes


or

Gegrilltes Lachsfilet grüner und weißer Spargel, Bärlauchsauce, Fregola-Risotto
Grilled salmon fillet green and white asparagus, wild garlic sauce, fregola risotto

or

Kartoffelpüree & Rahmspinat Eigelb, weißer Trüffelschaum 
Mashed potatoes & creamed spinach egg yolk, white truffle foam

Aprikosensorbet Cassis-Mousse, Baiser 
Apricot sorbet cassis mousse, meringue

Vegetarian 
Vegan 