



### **Vorspeisenplatten, auf den Tischen eingedeckt**

Salat vom frischen Spargel mit Kirschtomaten, Rucola, sonnengetrockneten Tomaten, Kapern, Oliven und frischem Parmesan mit Zitronen-Olivenöl-Dressing

Carpaccio vom hausgebeizten Lachs mit Preiselbeermeerrettich

Le Puy Linsensalat mit Tranchen von der geräucherten Entenbrust

Humus mit geröstetem Kräuterbrot und Salatbouquet

### **Hauptspeisen zur Auswahl**

Gegrillte Maispoulardenbrust  
mit getrüffeltem Kartoffelpüree und glacierten Bundmöhren

**oder**

Spaghetti Spargel mit frischen Spargelstückchen, Kirschtomaten Rucola, sonnengetrockneten Tomaten, Oliven, Kapern und frischem Parmesan  
(vegetarisch)

**oder**

Gebratenes Filet vom Skrei auf Kartoffel-Endivien-Stampf mit Beurre Blanc

### **Dessert**

Vanille-Mascarpone-Crème, mit frischen Erdbeeren gerösteten Mandelsplittern

**Pro Person 30,00 € zzgl. MwSt.**