

# Saisonale Menüempfehlung des Küchenchefs



*Unser Küchenchef  
Markus Krompaß empfiehlt:*

Rose von der gebeizten Jacobsmuschel  
mit buntem Kräutersalat und Honig-Thymianbrot

€ 9,50

\*\*\*

Cremesuppe von der Pastinake mit Knusperstange

€ 6,50

\*\*\*

Hausgemachtes Sorbet vom grünen Apfel

mit „Knusper“

€ 5,50

\*\*\*

Sous Vide gegartes Steak vom irischen Kalb mit Sherry-Rahm  
dazu mediterranes Gemüse und getrüffelte Bandnudeln

€ 26,00

\*\*\*

Zweierlei vom Lamm mit Kräutersoße  
dazu Bohnengemüse und römische Nocken

€ 24,50

\*\*\*

Gegrillter Winterkabeljau mit leichter Kaffeesoße  
dazu glasierte Zuckerschoten und gestampfte Kartoffeln

€ 21,50

\*\*\*

Gebackenes Schokoladenmousse  
mit glasierten Waldbeeren und Sauerrahmeis

€ 9,00



Gerne rechnen wir Ihre Halbpension im Wert von € 20,00 anteilig an.