

SONNTAG
3. APRIL

18:00 Uhr
in Karsten's Esszimmer

*"Roch trifft Winzer*in"*
Ratja und Ansgar Galler
zu Gast

*Zweiter Frühling
für den Gockel*

Ziegenkäse mit Honig karamellisiert
junger Spinat und Knoblauchsrauke,
Gänseblümchen-Pesto

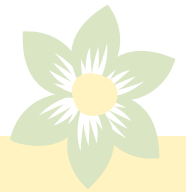
Wildes Kerbelsüppchen mit Wasabischaum
Wurzelgemüsetartar mit Schafgarbe
und Rosa Pfeffer

Löwenzahnsalat, Kartoffeln und pochiertes Ei

Brennnesselgnocchi und Pilze aus der Pfanne
mit wilden Kräutern, Karotten und
Frühlingssalatspitzen

Fichtenspitzenparfait, Dörrzwetschgen-
Alpenkräuter-Creme, Verbenensabayone

Allergien & Unverträglichkeiten? Sprechen Sie uns an!



"Veronika der Lenz ist da!"

Ziegenkäse mit Honig karamellisiert,
junger Spinat und Knoblauchsrauke,
Gänseblümchen-Pesto

Wildes Kerbelsüppchen mit Wasabischaum
Rauchforellentartar mit Sauerrahm und Limette

Löwenzahnsalat, Kartoffeln und pochiertes Ei

Landgockel auf zweierlei Art:
im Wildkräuterpfannkuchen und Brüstchen
mit Giersch gefüllt, dazu Karotten und
Brennnesselgnocchi

Fichtenspitzenparfait, Dörrzwetschgen-
Alpenkräuter-Creme, Verbenensabayone



Menü in 5 Gängen € 52,-

Menü mit Weinbegleitung € 75,-

Bioland-Weine
Weingut Galler / Kirchheim

