

Azubi Menü im März
von Christopher Grunert

vorweg, ein kleiner Gruß aus der Küche

dazu zum Aperitif ein „Kir – Royale“
von unserer Bar

1. Gang

„Variation vom kanadischen Hummer“

Medaillon in Staudensellerie – Tapenade, Frühlingsrolle auf Glasnudelsalat,
Cremesuppe mit Hummerbrioche, leicht geräuchert auf Apfelsalat,
kleines Ragout „Königsberger Art“

2. Gang

weiße Tomatencremesuppe an kleinem Tomate – Mousse – Törtchen

3. Gang

„Duo vom Weidelamm“

confierte Lammschulter unter der Kräuterkruste mit Kartoffelmousseline und Lammfilet an
grünen Erbsen und Zuckerschoten

4. Gang

Champagnermousse mit Champagnergelee, an kleinem Beerensüppchen mit
Beerensorbet, Baumkuchen und frischer Minze

Abschiedsgruß aus der Küche
durch kleine hausgemachte ‚Petit fours‘

pro Person 69 € ,-