

Fischmenu 17. März 2018

Jakobsmuscheln gegrillt, mit Limettensalsa, auf Friseesalat

Amouse bouche im Weinkeller

**Dreierlei vom Zander, pochiertes Filet, kross gebratene Haut, „Cevice“ (roh mariniert)
mit Maracujasauce und wildem Spargel**

Legierte Muschelsuppe mit Curry

Lachstatar – Törtchen mit Avocado

Wolfsbarsch in der Salzkruste mit Safranschaum

Gesottene Tomaten „Concassées“

Petersilien Risotto

**In Weißwein geschmorte Vanille-Birne auf Himbeermark,
Schokoladenmousse**