

Unser Ostermenü:

Lachsforelle „Hausfrauen Art“ mit roten Zwiebeln, grünem Apfel, Schnittlauch und Crème Fraîche

*

Brotsuppe mit Gänsemastleber und Wurzelgemüse

*

Filet vom Zander auf Kartoffelschaum mit Tomate, Croûtons und Bärlauchpesto

*

Roastbeef, rosa gebraten, auf Thaispargel mit Chorizokrokette und Safran Hollandaise

*

Saint Maure mit Estragongelée, Walnusscrumble und Gänseblümchen

*

Cheesecake mit Rhabarber, Joghurtespuma und Basilikumsorbet

Unsere Vorspeisenalternative:

Hausgebeizter Lammrücken mit Rotweinschalottenmarmelade und Wildkräutern

Unsere Hauptgangalternative:

Zweierlei vom Kaninchen mit cremiger Polenta, Erbse und Spitzpaprika

Menü 3-gängig 52€

Menü 4-gängig 67€

Menü 5-gängig 75€

Menü 6-gängig 85€

*Auberge
de Temple*

GASTHAUS