

# Wine & Dine Frühling

---

## GRUSS AUS DER KÜCHE

Frühlingskräuter/ Hirschpraline/  
Birnbacher Knusperbrot

\*\*\*\*\*

## VORNWEG

Carpaccio von der gebeizten Lachsforelle  
Limette/ Kresse/ Avocado

\*\*\*\*\*

## ZUM WARM WERDEN

Bärlauchcreme/ Milchschaum/  
Zander-Flusskrebs-Zigarre

\*\*\*\*\*

## ZWISCHENDRIN

Geeistes aus Rhabarber & Erdbeere  
Aperol & Prosecco

\*\*\*\*\*

## HAUPTSACH

Niederbayerischer Lammrücken  
Kräuterjus/ Vanilletomate/ Zucchini/  
junge Bohnen/ gestürzte Kartoffel

oder

## VEGETARISCH

Frühlingszwiebel-Koriander-Strudel  
Asmontesoße/ grüner Spargel

\*\*\*\*\*

## FÜR HERZ & SEELE

Zitronenmelisse-Parfait/ Erdbeerpraline/ geeistes Schokoladenmousse

\*\*\*\*\*

## HINTENNACH

Sonnengut Käseauswahl  
Spargel-Aprikosenchutney/ Körndlbrot

**7 Gänge     52,00 €**

**7 Gänge     70,00 €**  
**(inkl. Weinbegleitung)**

**Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!**