

SCHÄTZE DER MEERE 2025

Menü (3 Gänge) 65,- Euro

5. – 11. März

Petersilienschaum mit bretonischem Hummer

Skrei mit Lauch, Beluga-Linsen und Kartoffelnockerl

Dessert zur Wahl

12. – 18. März

Rote-Rüben-Schaum mit gebackener Felsenauster

Steinbutt mit Beurre blanc, grünem Spargelrisotto und Trüffel

Dessert zur Wahl

19. – 25. März

Kaisergranat mit Le Puy Linsen

Seeteufel im Kartoffelmantel mit „fleur de sel“
und Frühlingsgemüse

Dessert zur Wahl

Änderungen vorbehalten!

26. März – 2. April

Bärlauchcremesuppe mit Jakobsmuschel

Seezunge im Ganzen gebraten mit Zitronenbutter und
Petersilienkartoffeln

Dessert zur Wahl

3. – 9. April

Salat vom Schrobenhausener Spargel mit Kaisergranat und
Frühlingskräutern

Wolfsbarsch mit Perlgrauen, Radieschen und Champagnerschaum

Dessert zur Wahl

10. – 17. April

Kerbelcremesuppe mit Bouchot-Muscheln

Maischolle mit Schrobenhausener Spargel und getrüffeltem
Kartoffelpüree

Dessert zur Wahl