

# MENÜ

## VORSPESI E

Tatar vom Weiderind mit Chorizo-Mayo,  
gebratenem grünen Spargel und Krustini

## HAUPTSPEISE

Loup de Mer -auf der Haut gebraten-  
Pfälzer Spargel, Kartoffelrisotto und Spargel Velouté

## DESSERT

Rhabarber-Stachelbeeren Kompott  
mit Holunderblüten Espuma und Zitronensorbet

90 € / PERSON

inkl. Aperitif, Brotgedeck,  
Weinbegleitung, Wasser,  
Petit Fours