

## Menüvorschlag

### Aperitif:

Schloss Wachenheim Sekt mit Beerenreduktion oder pur

### 4-Gänge

Hausgebackenes Brot und Butter

Kleiner Gruß aus der Küche

\*\*\*

Spargel mit Grapefruitvinaigrette und Blumenkohl polnisch, dazu geräucherte Entenbrust,  
Blumenkohlcreme und geräuchertes Entenragout im Glas

\*\*\*

Gebratene Jakobsmuscheln mit Bouillabaisse-Safranfond am Gast angegossen,  
Quinoarisotto,  
Sautierter Spinat und Basilikum

\*\*\*

Zweierlei vom Kalb:  
Rosa Rücken Senf-Schalottenkruste, sautierte Leber,  
Kartoffelwürfel, Erbsenpüree  
Fermentierter Knoblauchjus

\*\*\*

Müsli:  
Erdbeeren Passionsfrucht-Sauerrahm, eingelegte Ananas  
Erdbeersphäre