

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