

Der Tag im Alten Rentamt

***Der Morgen 08.30 bis 11.30 Uhr
Frühstück mit Adam
pro Person 14,50***

***Der Mittag 11.30 bis 13.30 Uhr
Mittagstisch ab 12,50***

***Der Abend 18.00 bis 21.00 Uhr
Verwöhnprogramm im Restaurant***

Vorspeisen und Suppen

Caesar Salat

Kopfsalat Parmesan Brot und Speck
11,80

Harte Schale

SalzwasserGarnelen Lauch-Asche Pollen Karotte Postelein
16,00

Kalbsfilet

Champignoncreme Avocado Gurke
eingelegte Radieschen
15,90

Onsen Ei

Bio HühnerEi Petersilie Pilze Dinkel
8,90

Suppe

PetersilienGrießklößchen Suppe
mit Sandwich von der Kalbshachse
8,90

Langfinger

und die Triebe des Frühlings
Oktopus geröstet, grüner Spargel
Sauerteig Sprossenpesto
16,00

Hauptsächliches

Kalbsbrust

*Blumenkohl polnisch
Passionsfrucht Kartoffelbaumkuchen
22,00*

Vegetarisch

*Idee rund um die Karotte
19,80*

Lammrücken

*Kräuterrotweinsauce grünes Gemüse
Cous cous
27,00*

Beef

*Stück vom Angus Rind
Maiscreme Polenta Kaffeelinsen
27,00*

Kalbsrücken

*grüner Spargel
Spinatschusserle Zitronenhollandaise
27,00*

***Die Idee zum Schluß
Topfgucker-Menü:
5 Gänge spontan und mit Pfiff für Sie gekocht
55,00 €
Christian Pilz***

Wir kochen für Sie:

<i>Philip Pohl</i>	<i>Gardemanger/Pâtissier</i>
<i>Ferhan Peker</i>	<i>Entremetier</i>
<i>Alexander Noack</i>	<i>Auszubildender</i>
<i>Christian Pilz</i>	<i>Chef auf allen Posten</i>

Desserts

"Tête à tête"

***ein Espresso, eine Kugel Vanilleeis und
eine Nocke Mousse au chocolat
geben sich die Ehre***

8,50

"Zitrus im Frühling"

***Blutorange Joghurt
Luftschokolade***

13,00

"Schmarrn"

***geeister Kaiserschmarrn
Preiselbeersorbet***

13,00

"Lactose pur"

Sorbet Müsli Früchte Parfait

13,00