



Impressionen aus der **cuisine intuitive**®  
im April 2009

**zum Einem**

<b>Chartreuse vom Spargel</b>	
Buttermilch, Bitterorangen & Paprika	€21,90
<b>geschmorte Jakobsmuschel</b>	
Karotte, Ingwer & Zitronengras	€19,90
<b>Seezunge &amp; Lauch</b>	
Perigord Trüffel, Pürrée & Saubohnen	€27,50
<b>kroß gebratener Loup de Mer</b>	
eingebrennte Bohnen & Paprika	€29,50
<b>glacierte Milchkitzkeule</b>	
Paprika, Tomaten, Morcheln & Spargel	€31,50
<b>Käse vom Wagen</b>	€11,50
<b>Topfensoufflée</b>	
weißer Pfirsich & Kakaosorbet	€12,50

**zum Anderen**

<b>marinierte Rotbarbe</b>	
Erdäpfel, Frissee & Perigord Trüffel	€21,90
<b>die aller ersten Morcheln</b>	
gebeizter Lachs, Bärlauch & Gnocchi	€23,90
<b>offener Kalbsbries - Raviolo</b>	
Räucheraal & Kutteln	€21,90
<b>braisierter Kabeljau</b>	
grüner Spargel & Tomaten	€27,50
<b>Brust von der Barbarieente</b>	
Senfkörner, Kraut & Schnittlauch	€31,50
<b>Käse vom Wagen</b>	€11,50
<b>warmer Mohnkuchen</b>	
geschlagenes Vanilleeis & Erdbeeren	€12,50

**Schokodome "Hirsch´n Wirt"** €11,00

„La bonne cuisine est la base du veritable bonheur“  
( A. Escoffier)

Menü 4 Gänge €73.-  
Menü 5 Gänge €85.-  
das große Menü €105.-  
Weinbegleitung zu den Menüs € 31.- / € 38.- / €49.-

Gedeck €7.-