



Crème de la Paron

Vorspeisen

Kartoffel-Morchelknödel Velouté vom Babyblatt-Spinat	15
Fjord-Lachsforelle Holunderblüten-Beize Brunnenkresse-Mousse	19
Burrata grüner Spargel Erdbeeren Radieschen-Vinaigrette	17

Suppen

Topinambur-Vanille-Suppe Kräuteröl	10
Fenchel-Anis-Suppe Garnele Grapefruit-Perlen	13

Alle Preise verstehen sich in Euro und Brutto.

Eine Liste der Allergene und Zusatzstoffe liegt zur Einsicht bereit. Bitte sprechen Sie uns an.



Crème de la Paron

Zwischengerichte

Lamm-Auberginen-Ragout Safranrisotto confierte Tomaten	20 *28
Frühlings-Ravioli weißer & grüner Spargel Kerbel-Schaum	15 *23
Vitelotte-Kartoffel-Gnocchi Taleggio-Fondue geröstete Walnüsse	18 *25
Linguine pikante Gambas Bärlauch-Haselnuss-Pesto	18 *24

**Alle Zwischengerichte sind auch als Hauptgangportion erhältlich.*



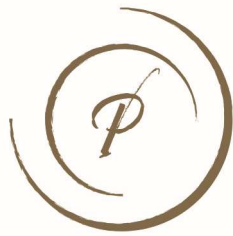
Crème de la Paran

Hauptgang

Lammkarree Pistazienkruste Balsamico-Minz-Jus Erbsencreme Provenzialisches Gemüse	42
Kalbsfilet im Kräutermantel Morcheljus junges Gemüse Pommes Dauphine	39
Involtini von der Kikok-Maispouardenbrust gefüllt mit Ricotta getrockneten Tomaten cremige Polenta	30
Filet vom Saibling Rhabarber-Chutney Fenchel Kräutercreme	29
Wald & Garten gebratene Kräuterseitlinge Sellerie-Vanillepüree Lauch Bärlauch-Öl	24

Alle Preise verstehen sich in Euro und Brutto.

Eine Liste der Allergene und Zusatzstoffe liegt zur Einsicht bereit. Bitte sprechen Sie uns an.



Crème de la Paron

Dessert

Nougat Parfait Orangenhippe Beeren Holunder Minze	14
Rhabarber-Crumble mit Basilikum-Limettenmousse	10
Zitronen-Creme mit roten Früchten	9