BRAUEREIGASTHOF
HOTEL AYING

★★★★S

OSTERMENÜ

VORSPEISEN
EINE ZUR WAHL

FRÜHLINGSSALAT
junge Pflücksalate mit Sauerrahm-Himbeer-Dressing, Chicorée, Chinakohl und Sellerie-Chips

LACHSFORELLE
mariniertes Filet auf glaciertem Rhabarber, mit Kopfsalat-Fichtenwipfel-Sud, Estragon-Creme und Senfblatt-Eis

ZIEGENKÄSE & HONIG
feine Ziegenkäsecreme mit Rote Rüben-Sud, Honigkaviar, Streusel & Gelee von roten Zwiebeln

ZWISCHENGERICHT
4-GANG-MENÜ MIT FRÜHLINGSLAUCH// 5-GANG-MENÜ MIT FRÜHLINGSLAUCH & KALB

FRÜHLINGSLAUCH
Schaumsuppe mit knusprigem Käsegebäck und Rucola-Öl

KALB
gebackener Kopf & Ragout von der Zunge mit getrockneten Aprikosen, Schalotten-Madeira-Jus, Tardivo und Kartoffel-Meerrettich-Sabayon

HAUPTGÄNGE
EINER ZUR WAHL

SPARGEL & EI
Spargel-Rahm-Ragout mit Stunden-Ei, junge Erbsen und Röstzwiebel-Streusel

ZANDER
in Nussbutter gebratenes Filet mit Pinienkern-Schaum, gepickelter & geschmorter Blumenkohl und grüner Spargel

ENTE
rosa gegarte Brust mit Orangen-Zimt-Jus, karamellisierte Vanille-Rübchen und Topinambur-Creme

RIND
gegrilltes Entrecote mit Mocca-Tamarinden-Jus, Artischocken, gebrannte Perlzwiebeln und Kartoffelkrapfen mit schwarzem Knoblauch

DESSERT
EINES ZUR WAHL

SPIEGELEI
Mohnbrioche mit Kokos-Mousse, Mango und Maracuja-Minze-Sorbet

KAROTTE & HASELNUSS
Rüblikuchen mit Frischkäse-Creme, Karottengelee, Haselnuss-Schaum und Karotten-Sanddorn-Sorbet

ZUR WAHL 4 GÄNGE (89 €) ODER 5 GÄNGE (105 €)