

Das FETZige Spargelmenü

(selbstverständlich sind alle Gänge auch einzeln zu genießen!)

Marinierter deutscher Spargel mit Wildschinken
mit Kaviar und Kräuter-Dip

Wolfsbarsch auf Risotto von sieben Kräutern
mit Spargel und Hummer-Schaum

Medaillons aus der Rehkeule
mit Pfeffer-Vanille-Sauce, Kerbel-Crêpe und zweierlei Karotten

Schnitte aus weißem und dunklem Schokoladenmousse

3-Gang-Menü ohne Fischgang

4-Gang-Menü

Weinempfehlung zum Menü (0,75 l)

2015, Spätburgunder trocken

Sonderedition Landgasthaus Blücher aus dem Weingut Fetz