

1

Aus Isar und der Au

Confierte Bachforelle mit frischem Radieschen-Sprossen-Salat, begleitet von knackiger Brunnenkresse, feinen Apfelwürfeln und einer leichten Meerrettich-Creme.

Singapore Sling

Gin-Peter-Heering – Zitrone – Grenadine – Soda - DOM Benedictine

2

Consommé mit Frühlings-Einlage

Klare Kalbsconsommé mit fein geschichteten Kartoffelgratin-Würfeln in gelben und grünen Schichten aus aromatischem Safran und frischem Bärlauch.

Chi-Chi

Vodka - Triple Sec – Kokosnuss – Ananas – Zitrone

3

Iberico-Bauch trifft zweierlei Spargel

Weißer und grüner Spargel, sanft gegart in einer fruchtigen Orangen-Vinaigrette, dazu frische Frühlings-Erbesen, Granatapfelkerne und gelbe Tomaten. Dazu knusprig gebratener Iberico-Bauch, akzentuiert mit frischer Minze und rosa Pfeffer.

Olympia

Gin-Aperol-Zitrone-Zucker

Schmetterling auf Risotto-Blüte

Cremiges Safran-Risotto, begleitet von Butterfly-gebratenem Kaisergranat, mariniert mit einer Zitronen-Kräuter-Vinaigrette aus Zitronenzesten, Estragon, Dill und Ingwer, dekoriert mit frischer Brunnenkresse.

Strawberry Daiquiri

Rum-Zitrone-Zucker-Erdbeere

4

Surf & Turf von Ente und Jakob

Zarte Entenbrust, sous vide gegart, mit Erbsen-Minz-Creme, begleitet von gebratener Jakobsmuschel und einer fruchtig-säuerlichen Portwein-Johannisbeer-Reduktion, verfeinert mit frischen Erbsensprossen.

Cosmopolitan

Vodka-Triple Sec-Zitrone-Limette-Cranberry-Grenadine

5

Hugo-Cotta-Rhabarberllini (Dessert)

Feine Holunderblüten-Panna-Cotta, begleitet von frühlingshaftem Rhabarber-Kompott und knusprigem Pistazienkrokant, verfeinert mit dezenter Tonkabohne und frischer Zitronenverbene.

Espresso Martini

Vodka-Kahlua-Espresso-Schokolade-Sahne

6

Cocktail Coach:

Alex Blum

Inhaber des Barocco
12-facher dt. Meister
2-facher Weltmeister

Shake & Dine

Cocktail – Kurs & 6 Gänge Frühlingsmenü
04. MAI 2025 17:00 Uhr

Reservierung

169.- € p. Person (ab 18 J)
Max. Teilnehmer: 12 P