EMPFEHLUNG 春のおすすめ料理

実施期間 2026年3月1日 – 2026年5月31日

（税込価格）

VORSPEISEN 前菜

鯵とアボカドのタルタル
わさび菜とグレープフルーツのサラダ添え
Horse Mackerel and Avocado Tartare
今が旬の鯵とアボカドをタルタルにしました。
グレープフルーツの爽やかさが合います
¥ 1,580

春の定番
ホワイトアスパラのオランデーズソース
White Asparagus with Hollandaise Sauce
オーストリアの春の定番料理。
自家製の温かいマヨネーズソースで。
¥ 1,780

仔羊とキャベツのシュペッツレ レモン風味
Garman-style Egg Noodles
with Lamb and Cabbage
柔らかく煮込んだ仔羊とキャベツを
レモンの香りでまとめ上げました。
¥ 1,780

ヴィーガンミモザサラダ
Seasonal Vegan Salad
～ Mimosa Salada Style ～
大豆由来のそぼろと豆腐を使いゆで卵に見立てました。
鮮やかな人参ドレッシングでお召し上がりください
¥ 1,580

SUPPEN スープ

エルプセンズッペ
～エンドウ豆とひよこ豆のスープ～
Hearty Pea and Chickpea Soup
エンドウ豆とひよこ豆がたっぷり入った
食べ応えのあるスープです。
S ¥ 1,030 L ¥ 1,230

ビタミンファーベズッペ
緑黄色野菜のクリームスープ
Mixed Vegetable Cream Soup
ニンジン、かぼちゃ、パプリカを使ったクリームスープです。
ビタミンカラーで春を演出しました
S ¥ 1,030 L ¥ 1,230

シュパーゲルクレーメズッペ
～ホワイトアスパラのスープ～
White Asparagus Cream Soup
春の訪れを感じる
定番のクリームスープです。
S ¥ 1,130 L ¥ 1,330

HAUPTSPEISEN メイン料理

真鯛のソテー 桜海老ソース
そら豆のピューレ添え
Sauteed Sea Bream with Sakura Shrinp Sauce
and Green Pea Puree
ていねいに焼き上げた真鯛に
桜海老かおる濃厚なソースの相性が良いです。
¥ 2,480

カルプスラームグーラッシュ
シュペッツレ添え
Stewed Veal Shoulder
仔牛の肩肉を数種類の香辛料で
柔らかく煮込みました。
¥ 2,780
〈左頁 セットでお選びの場合 ＋¥330〉

骨付きラム肉のシュニッツェル
Fried Lamb Chop
骨付きのままラム肉を叩きシュニッツェルにしました。
タイム、ローズマリー、ニンニクでマリネし
食べやすく仕上げました。
¥ 2,980
〈左頁 セットでお選びの場合 ＋¥550〉

パン BROT Bread ¥ 180

RECOMMEND MENU

VEGAN

ヴィーガンミモザサラダ

大豆由来のそぼろと豆腐を使いゆで卵に見立てました。
鮮やかな人参ドレッシングでお召し上がりください

Seasonal Vegan Salad ～ Mimosa Salada Style ～

¥ 1,580(税込)

アペロールスプリッツァー

アペロール、白ワイン、ソーダ、
レモン、ミント

Aperol Sprizer

¥ 980(税込)

こちらはカクテルです
(アルコール)

フーゴ

スパークリングワイン、
エルダーフラワー、ソーダ、
レモン、ミント

Hugo

¥ 980(税込)

こちらはカクテルです
(アルコール)

SEASONAL DESSERT

アールグレイと苺のプリンタルト

アールグレイが効いたプリン生地をタルトにしました。
たっぷりのいちごジャムと一緒にお楽しみ下さい。

Earl Grey and Strawberry Pudding Tart

¥ 980(税込)