

Frühlingserwachen

Wenn sich die letzten Spuren des Winters zurückziehen, beginnt die Natur ihr farbenfrohes Erwachen: Die ersten Blumen blühen, Vogelstimmen kehren in unsere Wälder zurück – und durch unsere Küche gehe ein frischer Wind.

Passend dazu servieren wir frische Gerichte mit feinen Kräutern, zarten Blüten und leichten Aromen. Die neue Jahreszeit bringt Frische und Lebendigkeit auf den Teller – mit einer Küche, die Eleganz und Naturverbundenheit vereint.

Freuen Sie sich auf ein Menü, das Sie die Frühlingsgefühle schmecken lässt – frisch, aromatisch und wunderbar grün.

VOM 27.03 BIS 04.05.2026

Cocktailempfehlung: „Spicy Romance“

Ein anmutiger Drink mit spannender Würze. Kalyx bringt Himbeeren- und Rosenaromen ins Glas – Grapefruit und Salz balancieren den Drink aus.

MIXEN:

Eine Cocktailschale mit Salz verzieren. 40 ml Tequila Blanco, 30 ml Kalyx, 25 ml Grapefruitsaft, 10 ml Limettensaft und 10 ml Agavendicksaft mit Eiswürfeln Shakern. In die Cocktailschale abseihen und mit Himbeerspieß garnieren.

