



# OSTERMENÜ

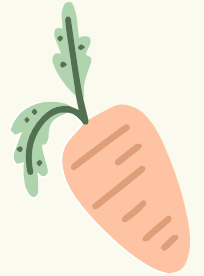


FÜR OSTERSONNTAG UND OSTERMONTAG.

Frisch gebackenes Brotkonfekt mit  
verschiedenen Aufstrichen



Knuspriger Kartoffelpuffer mit gebeiztem  
Lachs Schmand und frischen Dill



wahlweise

Tomatisierte Kraftbrühe mit Gemüseperlen  
und Basilikumnocken

Duo vom Lamm Sous vide gegarte Lammhüfte und Lammfilet  
mit den Kräutern des Südens gebraten, Ratatouille  
und Kartoffelauflauf

wahlweise

Frisches gebratene Felchenfilets mit Gemüse vom Wochenmarkt,  
hausgemachte Schlutzkrapfen und Limettenschaum

wahlweise

„ Das Beste vom Rind & Schwein „ mit Sc. Bèarnaïse  
und Cognac-Pfefferrahmsoße, Marktgemüse und Hauspommes

wahlweise

Zarte Hirschmedaillons mit Preiselbeerrahmsoße,  
Gemüse vom Wochenmarkt und hausgemachte Spinatknödel

wahlweise vegetarisch

Frischer deutscher Spargel „ Mailänder Art“ mit Parmesanbutter,  
Spiegelei und Petersilienkartoffeln

Mango Panna Cotta auf Kokos-Crumble mit Waldbeerengrütze

wahlweise

Mit mousse au chocolate und Karamell gefüllte Kakaobohne  
und Orangensorbet

49€

