

Ostermenüs 2022

Zu den Menühauptgängen servieren wir:

Spargelcremesüppchen mit Schinken und Spargel

oder

Kalbs-Consommé mit Gemüse und Tafelspitz

Als Dessert wahlweise:

Mascarpone mousse auf Mandelstreusel mit Himbeeren
und frischem Waldmeister

oder

Dreierlei von der Erdbeere mit gebackener Kokoshippe und
frischer Minze

Kindermenü

Kalbs-Consommé mit Einlage

Schweinefilet auf Frühlingsgemüse mit brauner Buttersauce
und Kartoffelkrapfen

Osterüberraschung

€ 22,50

Menühauptgänge

Menü 1

Filet vom Wolfsbarsch auf weißem Spargelragout
mit Safran-Gnocchi und Rieslingschaum

€ 44,50

Menü 2

Lammkeule – frisch aus dem Ofen – an Bohnen, Paprika und
Tomaten, mit Kartoffelpüree und Rosmarinschmand

€ 43,50

Menü 3

Frischer deutscher Spargel mit rohem und gekochtem Schinken,
Sauce Hollandaise oder Butter und Kartoffeln

€ 43,00

Menü 4

Zucchini-Schnitzel in einer Sesam-Nusspanade
an Spargelrisotto und geschmorten Tomaten

€ 37,50

Menü 5

Zart geschmorte Ochsenbäckchen in Portweinjus an Spitzkohl
à la crème, gebackenem Spargel und Safran-Gnocchi

€ 46,00

Menü 6

Frischer deutscher Spargel an gebackenem Kalbsschnitzel,
mit Sauce Hollandaise oder Butter und Kräuterkartoffeln

€ 49,50

