

Unsere Ostermenüs 2019

Menü 1

Amuse bouche

Spargelcremesuppe mit Spinatcrêpes

Erdbeersorbet mit Grand Marnier

*Gebratenes Kalbsrückensteak unter der Bärlauchkruste
mit frischem Spargel,
neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise*

oder

*Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Rieslingsoße
auf Zucchini-Carpaccio und bunten Nudeln*

Dessertvariation

39,50 €

Menü 2

Amuse bouche

Marinierter Spargel mit gebratenen Garnelen

Tomatenessen mit Basilikumklösschen

Erdbeersorbet mit Grand Marnier

Lammrücken mit Rosmarinjus, Ratatouille und Pommes Grenailles

oder

*Gebratene Seeteufelmedaillons mit Kräuterschaum
auf Mangold und Safranrisotto*

Dessertvariation

49,50 €