

M

Ostermenü 2026

Ostersonntag + Ostermontag

Gruß aus der Küche

Vorspeise zur Wahl

Legiertes Spargelsüppchen
Garnelen | Bärlauchschaum | Brotchips

Pochiertes Ei im Spaghettinest
mit Tomatensugo

Bunter Spargelsalat mit
hausgeräuchertem Lachs

Zwischengang

Spargelmousse an
Erdbeer-Pfeffer-Vinaigrette

Hauptgericht zur Wahl

Saltimbocca vom Seelachs
Hollandaise | Spargel | Drillinge

Sous vide gegarte Lammhüfte 12Std./55,5 °C
Steinpilzjus | Wildkräutersalat | Polenta

Schweinefilet im Rauchspeckmantel
Cassis-Thymian-Jus | gebratene Pilze | Kartoffelrösti

Argentinisches Rumpsteak
Wildkräutersalat | Pommes Frites

Schnitzel vom Schwein in Brezelpanade
Hollandaise | Spargel | Drillinge

Vegan Wings vom Spargel
in Crunch-Panade
Wildkräutersalat | Drillinge

Dessert

Schwarzwälder-Kirsch im Glas

Änderungen vorbehalten

Menüpreis pro Person: 55.00

E

N

U