



Ostern

MENÜ VOM 6. - 10. APRIL

---

VORSPEISE

Bärlauch-Cremesuppe 4 mit Kräuterlachswürfeln 2

HAUPTGANG ZUR WAHL

Lammkeule & Rosmarin

Geschmorte Lammkeule | Rosmarinjus | Speckbohnen 17 | Pommes Duchesse 1, 4

oder

Loup de Mer & Spitzkohl

Loup de Mer 2, 9 | Dillsauce 2, 4 | Spitzkohl 4 | Kartoffelspalten

DESSERT

Eierlikör-Parfait

Eierlikör-Parfait 1, 4 | Erdbeersalat | Schlagrahm 4

Preis pro Person € 46

Easter

MENU FROM 6. - 10. APRIL

---

STARTER

Wild garlic cream soup 4 with herb salmon cubes 2

MAIN COURSE OF CHOICE

Lamb leg & Rosemary

braised lamb leg | rosemary jus | bacon beans 17 | pommes duchesse 1, 4

or

Loup de Mer & Pointed Cabbage

loup de mer 2, 9 | dill sauce 2, 4 | pointed cabbage 4 | potato wedges

DESSERT

Egg Liqueur Parfait

egg liqueur parfait 1, 4 | strawberry salad | whipped cream 4

Price per person € 46