



Ostermenüs 2026

Menü 1 € 53,50

Frühlingssalat mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse

oder

Bärlauchrahmsuppe

Maispoulardenbrüstchen, Sherryrahmsauce,

Gemüse vom Markt, handgeschabte Spätzle

Österliches Dreierlei

Panna cotta von blonder Schokolade mit Erdbeerencoulis

Mandelkuchen, hausgemachtes Sauerrahm – Rhabarbereis

Menü 2 - Vegetarisch - € 49,80

Bärlauchmousse mit Gemüsevinaigrette und Salatbukett

Ragout von grünem und weißem Spargel

Gnocchis

Österliches Dreierlei

Panna cotta von blonder Schokolade mit Erdbeerencoulis

Mandelkuchen, hausgemachtes Sauerrahm – Rhabarbereis

Menü 3 "À la Chef" - als 3 Gang Menü - € 63,50

Hausgemachte Kaninchenterrine

Rhabarberchutney und Frühlingssalat

in Butter gebratenes Schollenfilet mit Kräutern

Frühlingsgemüse und Zitronen-Kartoffelpüree

oder

Cordon bleu natürlich vom Kalb

Frühlingsgemüse, Pommes frites

oder

Lammrückenfilet mit Bärlauchkruste überbacken

grüne Bohnen und Ratatouille, gratinierte Kartoffeln

Österliches Dreierlei

Panna cotta von blonder Schokolade mit Erdbeerencoulis

Mandelkuchen, hausgemachtes Sauerrahm – Rhabarbereis

