



Ostermenü

Ein-Stunden-Ei auf Maispüree

oder

Tatar vom Rinderfilet auf Parmesanschnitte mit rotem Zwiebeleconfit



Ravioli gefüllt mit Rahmwirsing dazu Kalbsleber und Feigen

oder

Linguine mit Tomatencreme, serviert mit Ziegenfrischkäse und Rucola



Geschmortes von der Heidschnucke auf Spinat mit

Petersilienkartoffeln und Preiselbeerjus

oder

*Auf der Haut gebratener Heilbutt auf Spinat mit Petersilien-
kartoffeln und Pilze dazu Sauce Hollandaise*



Mohnmousse auf Himbeerspiegel

3-Gänge - Menü 37,50 p. P

4-Gänge - Menü 45,50 p. P