



Oster-Menü 2026

Karotten-Kokos-Süppchen mit Ingwer (vegan)

oder

frischer Frühlingsalat mit Kirschtomaten, hausgemachtem 7-Kräuter-Dressing
und Grana Padano

geschmorte Lammhaxe mit Rotwein-Thymiansoße an orientalischem Bulgur

oder

geschmorter Hirschbraten und würzige Wildschwein-Saltimbocca
an Wacholdersoße, hausgemachtem Rotkraut und Butter-Spätzle

oder

auf der Haut gebratenes Lachsfilet an grünem Spargel, Kartoffel-Drillingen
und Krebsbutter-Hollandaise

oder

orientalischer Bulgur mit Datteln, Cashewkernen und grünem Spargel an fruchtiger
Tomatensoße, garniert mit Rucola und Grana Padano

Oster-Dessert "Duett"

55,-€ p.P. inkl. Aperitif

Änderungen vorbehalten