

## *Ostern 2023*

### **Vorspeisen:**

frisches <b>Bärlauchrahmsüppchen</b> mit Flußkrebisfleisch und Croutons	<b>8,50 €</b>
<b>Edelfischsüppchen</b> mit Schalen- und Krustentieren, Pernod und Safran	<b>10,50 €</b>
<b>Cocktail von Flusskrebsschwänzen</b> in Cognac-Meerrettich-Schaum, Kresse und Baguette	<b>12,50 €</b>
<b>Frühlingsalat aus Wildkräutern und Rucola</b> mit Garnelen und Knobibaguette	<b>19,50 €</b>

### **Hauptspeisen:**

<b>Seezungenfilet - gebraten</b> auf Zuckerschoten-Spargel-Tomaten-Gemüse mit Dijon-Senf-Sauce und gebutterte Dill-Kartoffeln	<b>25,50 €</b>
<b>Bachforelle - gegrillt</b> mit knackigem Salat und Bratkartoffeln	<b>26,90 €</b>
<b>Dorade „ROYAL“ - gebraten</b> mit Zitronenpfeffer, mediterranem Pfannen-Gemüse und Rosmarinkartoffeln	<b>27,90 €</b>



## *Ostern 2023*

<b>Lammkeule aus dem Ofen</b> mit Rosmarinjus, Bohnen-Dreierlei und Butterkartoffeln	<b>26,50 €</b>
<b>Lammkoteletts - gegrillt</b> mit gebuttertem Mandel-Romanesco und Kartoffelecken	<b>29,00 €</b>
<b>Duroc-Schweinerückensteak</b> mit Kräuterbutter, Waldpilzrahm und Bratkartoffeln	<b>29,50 €</b>
<b>Entrecôte - gegrillt (ca. 250 gr.)</b> mit Kräuterbutter, Grillgemüse und Süßkartoffelpommes	<b>31,50 €</b>
<b>Vegetarisch:</b>	
<b>Schwammerlragout</b> mit Bandnudeln und Rucola	<b>18,50 €</b>
<b>Zucchini gratiniert</b> mit Tomatenconcassé und Mozzarella, dazu Safranreis und Tomatensauce	<b>18,90 €</b>
<b>Desserts:</b>	
<b>Cheesecake</b> mit frischen Früchten und Schokosauce	<b>8,50 €</b>
<b>Kokos-Pannacotta</b> im Gläschen mit Papaya-Minze-Salat und Himbeertopping	<b>8,90 €</b>

