Ostermenüs 2024

Menü 1

Samtsüppchen nach Art des Hauses

***

Frischer Marktsalat mit verschiedener Rohkost

***

Champignon-Rahm-Schnitzel aus dem Schweinerücken
dazu frittierte Kartoffelbeilagen

***

Dessert à la Chef

37,90 €uro

Menü 2

Samtsüppchen nach Art des Hauses

***

Frischer Marktsalat mit verschiedener Rohkost

***

Putensteaks an Apfel-Calvados-Creme
dazu frittierte Kartoffelbeilagen

***

Dessert à la Chef

38,90 €uro

Menü 3

Samtsüppchen nach Art des Hauses

***

Frischer Marktsalat mit verschiedener Rohkost

***

Rosa gebratene Schweinefilets unter sauce béarnaise
dazu frittierte Kartoffelbeilagen

***

Dessert à la Chef

41,90 €uro

Menü 4

Samtsüppchen nach Art des Hauses

***

Frischer Marktsalat mit verschiedener Rohkost

***

Medium gebratenes „Gran Asado“ Rumpsteak
an Cognac-AmazonasPfeffer-Soße
dazu frittierte Kartoffelbeilagen

***

Dessert à la Chef

46,90 €uro

Menü 5

Samtsüppchen nach Art des Hauses

***

Frischer Marktsalat mit verschiedener Rohkost

***

Loup de mer in Hummersoße gegart
dazu Curry-Butter-Reis

***

Dessert à la Chef

46,90 €uro

Menü 6

Samtsüppchen nach Art des Hauses

***

Frischer Marktsalat mit verschiedener Rohkost

***

Rosa gebratene Lammlachse „Grass Fed“ an Rosmarin Jus
mit Butter-Muskat-Spätzle

***

Dessert à la Chef

49,90 €uro

Menü 7 vegetarisch (auch vegan möglich)

Samtsüppchen nach Art des Hauses

***

Frischer Marktsalat mit verschiedener Rohkost

***

Gemüseschnitzel unter der Haube von gebratenen Knoblauch-Champignons und Parmesan-Flakes

***

Dessert à la Chef

36,90 €uro