

# Ostermenüs 2025

## Menü 1

*Suppe à la chef*

\*\*\*

*Frischer Marktsalat mit verschiedener Rohkost*

\*\*\*

*Schnitzel aus dem Schweinelachs  
mit Champignon-Rahm-Soße  
und frittierten Kartoffelbeilagen*

\*\*\*

*Dessert nach Art des Hauses*

39,90 €

## Menü 2

*Suppe à la chef*

\*\*\*

*Frischer Marktsalat mit verschiedener Rohkost*

\*\*\*

*Putensteaks unter Apfel-Calvados-Creme  
und frittierten Kartoffelbeilagen*

\*\*\*

*Dessert nach Art des Hauses*

44,90 €

Menü 3

*Suppe à la chef*

\*\*\*

*Frischer Marktsalat mit verschiedener Rohkost*

\*\*\*

*Schweinemedailons rosa gebraten*

*an Preiselbeer-Rahm-Soße*

*und frittierten Kartoffelbeilagen*

\*\*\*

*Dessert nach Art des Hauses*

46,90 €

Menü 4

*Suppe à la chef*

\*\*\*

*Frischer Marktsalat mit verschiedener Rohkost*

\*\*\*

*Rumpsteak „Gran Asado“ medium*

*mit hausgemachter Kräuterbutter*

*und frittierten Kartoffelbeilagen*

\*\*\*

*Dessert nach Art des Hauses*

49,90 €

Menü 5

*Suppe à la chef*

\*\*\*

*Frischer Marktsalat mit verschiedener Rohkost*

\*\*\*

*Loup de mer in Hummersoße gegart*

*dazu Curryreis*

\*\*\*

*Dessert nach Art des Hauses*

51,90 €

Menü 6

*Suppe à la chef*

\*\*\*

*Frischer Marktsalat mit verschiedener Rohkost*

\*\*\*

*Zart rosa gebratene Lammlachse „Grass Fed“*

*an Cognac-Amazonas Pfeffer-Soße*

*dazu Butterspätzle*

\*\*\*

*Dessert nach Art des Hauses*

52,90 €

Menü 7 (Veggi, auch vegan möglich)

*Suppe à la chef*

\*\*\*

*Frischer Marktsalat mit verschiedener Rohkost*

\*\*\*

*Gemüseschnitzel unter der Haube von  
gebratenen Knoblauch-Champignons und Grana Padano  
und frittierte Kartoffelbeilagen*

\*\*\*

*Dessert nach Art des Hauses*

39,90 €

Zusätzlich: 1 Portion (1/2 Pfund  $\approx$  5-7 Stangen)  
*frischer, regionaler Spargel  
mit Sauce Hollandaise oder Nussbutter*

11,90 €

# Spargelkarte (ab 11.04.2025)

## Vorspeisen:

Frische, hausgemachte Spargelcremesuppe 9,90 Euro

1 Portion frischer, regionaler Spargel (1/2 Pfund  $\approx$  5-7 Stangen)  
mit Sauce Hollandaise oder Nussbutter 11,90 Euro

## Hauptspeisen (1/2 Pfund Spargel):

Spargel mit Butterkartöffelchen und Sauce Hollandaise 20,90 Euro

Spargel auf einem Schweinesteak mit Gouda gratiniert  
und Sauce Hollandaise 25,90 Euro  
oder aus der Putenbrust 29,90 Euro

2 rosa gebratene Schweinemedallions mit Champignon-Rahm-Soße  
und Spargel mit Sauce Hollandaise 31,90 Euro

Rumpsteak „Gran Asado“ ( $\approx$ 190g) mit Kräuterbutter  
und Spargel mit Sauce Hollandaise 33,90 Euro

Rosa gebratener Lammlachs mit Cognac-Amazonas Pfeffer-Soße  
und Spargel mit Sauce Hollandaise 37,90 Euro

Zu allen Hauptspeisen reichen wir vorher einen Salat  
und als Beilagen reichen wir frittierte Kartoffelbeilagen,  
wahlweise reichen wir auch Fettuccine, Butter-Eierspätzle oder Curry-Reis.  
Alle Hauptspeisen bieten wir auch als Kleine/Senior-Portion (Minus 1,50€) an.