

Ostermenü

01. und 02. April 2018 – Mittags und abends

Menü 1

Gebratene Datteln im Speckmantel
auf Mangold und Rucola
an weißem Balsamicodressing, Ciabatta

* * *

Crèmesuppe von Rote Bete mit Gemüsestroh

* * *

Ofenfrisches Lammschäufele an würziger Rotwein-Estragonsauce
Kohlrabigemüse
hausgemachte Semmelknödel

* * *

Beeren-Tiramisu mit frischen Früchten garniert

Menü 2

Gebratene Datteln im Speckmantel
auf Mangold und Rucola
an weißem Balsamicodressing, Ciabatta

* * *

Crèmesuppe von Rote Bete mit Gemüsestroh

* * *

Gegrillte Doradenfilets an Zitronen-Basilikumsauce
Zucchini-Fenchelgemüse
Kräuterkartoffeln

* * *

Beeren-Tiramisu mit frischen Früchten garniert

Menü ohne Vorspeise: € 29,50

Menü mit Vorspeise: € 36,50

**An Karfreitag bieten wir
vegetarische Menüs und
regionale Fischgerichte**

