

Osterkarte

Vorspeisen

Rindercarpaccio mit Trüffel-Marinade, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan

12,50

Aufgeschäumtes Bärlauchsüppchen mit gebratener Riesengarnele

7,50

Kleiner bunter Blattsalat mit Balsamicodressing

6,50

Hauptgänge

Schonend geschmorte Lammhaxe auf Bohnen-Tomaten-Ragout und Kartoffelgratin

19,50

Rosa gebratenes Roastbeef auf Ratatouille, Portweinjus und Thymian-Kartoffel-Krusteln

23,50

Gebratener Adlerfisch auf Blattspinat, Gnocchis und Safranschaum

24,50

Gnocchi mit grünem Spargel, bunten Tomaten, Parmesan und Balsamico

18,50

Dessert

Creme Brulée mit Kirsch-Rosmarin-Sorbet und Pistazienzucker

8,50

Schokoteigspirale/Ricotta-Vanillecreme/zweierlei von der Orange

9,50

Holunderblütengelée/Litschisorbet/weiße Schokolade/kandierte Zitruschalen

8,50