



Unsere Osterkarte

Als Aperitif empfehlen wir

Rieslingsekt Weingut von Dr Bassermann Jordan
Rhabarberspritz, Rhabarbersirup Limette und Prosecco
Traubensecco alkoholfrei

Ostermenü

Rotgarnelen mit Wasabi Mayonnaise, grünem Reis und Karotten Mango Vinaigrette

Spargelcremesuppe mit Kerbelöl und hausgemachtem Brioche Croûton

Lammhaxe, zart geschmort, Rosmarinjus, Ratatouille und Kartoffelgratin

Tiramisu

Vorspeisen

Onsen Ei mit Frankfurter Grüner Sauce und Kartoffelstroh

2023 Sauvignon Blanc, trocken Weingut Gunderloch 0,2l = 9,00 €

Vitello Tonnato mit Thunfischsauce, Limetten und Kapern

2022 Flusskiesel Grauer Burgunder, trocken Weingut Joh.Bapt.Schäfer 0,2l = 9,00 €

Rotgarnelen mit Wasabi Mayonnaise,
frittiertem grünem Reis und Karotten Mango Vinaigrette

2022 Jean Baptiste Riesling, feinherb, Weingut Gunderloch 0,2l = 9,00 €

Spargelcremesuppe mit hausgemachtem Brioche Croûton und Kerbelöl



Hauptgerichte

Saiblingsfilet, auf der Haut gebraten
auf Spargelrisotto und Spargelgemüse

2022 Weißburgunder vom Kalk, trocken, Weingut Gunderloch 0,2l = 9,00 €

Perlhuhnbrust
mit Frühlingsgemüse und Bärlauchgnocci

2021 Ursprung, Cuvée trocken, Weingut Markus Schneider 0,2l = 9,50 €

Lammhaxe, zart geschmort, mit Rosmarinjus,
Ratatouille und Kartoffelgratin

2021 Salbide, trocken, Rioja Weingut Izadi 0,2l = 9,50 €

Bärlauchrisotto mit grünem Spargel,
Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan

Frischer Stangenspargel aus der Region

1 Portion frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise,
zerlassener Butter und neuen Kartoffeln

mit Schnitzel vom Schweinerücken

mit Ammerländer Kernschinken

mit Filet vom Wildlachs

2022 Flusskiesel Grauer Burgunder, trocken Weingut Joh.Bapt.Schäfer 0,2l = 9,50 €

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu

Zweierlei Mousse au Chocolat mit hausgemachtem Eierliköreis

Kugel Eis nach Wahl

- Vanille - Schokolade - Straciatella - Walnuss -

Kugel Sorbet nach Wahl

- Zitrone - Himbeere - Mango - Erdbeere - Blutorange

