

Ostermenü

19. - 21. April

Vorspeisenvariation

Carpaccio vom Rind oder vom Randen
napiert mit hausgemachter Bärlauchpesto und Parmesansplitter
Currycremesuppe
Salatstrauss an italienischem Dressing



Hauptgang Fleisch

Saftige Lammracks in Kräuterkrust an feinem Rosmarinjus
Ravioli gefüllt mit Feige und Peccorino geschwenkt in Salbeibutter
Blumenkohl "Polnische Art"

Hauptgang Fisch

Rotzungenfilet an Hollandaise Espuma
Ravioli gefüllt mit Feige und Peccorino geschwenkt in Salbeibutter
Blumenkohl "Polnische Art"

Hauptgang vegetarisch

Ravioli gefüllt mit Feige und Peccorino geschwenkt in Salbeibutter
Blumenkohl "Polnische Art"



Dessert

Soufflé von der Schokolade mit saisonalen Früchten und Vanilleglace

Fleisch

2 Gang 57.-
3 Gang 65.-

Fisch

2 Gang 47.-
3 Gang 55.-

vegetarisch

2 Gang 37.-
3 Gang 45.-