OSTERMENÜ 2024

Genuss

VORSPEISE

Carpaccio von roter und gelber Beete
Wildkräuter/Walnüsse/Ziegenkäse/Vinaigrette G/Hc

HAUPTGANG

Trüffelravioli 42,50 €
Steinpilzschaum/Parmesanchip/Wildkräuter C/Aa/S/T

Seeteufel im Speckmantel 49,50 €
Tomaten Risotto/Zuckerschoten/Fenchel c/T/S

Zweierlei vom Lamm 53,50 €
Rosa gebratenes Lammkarree in Kräuterkruste/Geschmorte Lammkeule/
Kartoffel-Mousseline/Grüner Spargel/Fingermöhren/Jus S/T/C/Aa/I

DESSERT

Himbeer-Tiramisu
Löffelbiskuit/Khalua-Likör/Mascarpone Aa/13/C/11

UM RESERVIERUNG WIRD GEBETEN

Reservierungszeiten um 11.45 Uhr oder 14:15 Uhr

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Ostereiersuche am Sonntag um 11.45 Uhr und 14:15 Uhr

Menüpreis inkl. Vorspeise und Dessert.
Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt. und Service.

OSTERMENÜ 2024
Allergene

ZUSATZSTOFFE

1	Konservierungsstoff	8	geschwefelt
2	Farbe	9	geschwärzt
3	Antioxidationsmittel	10	gewachst
4	Geschmacksverstärker	11	koffeinhaltig
5	Phosphat	12	chininhaltig
6	Süßungsmittel	13	Alkohol
7	Phenylalaninquelle		

ALLERGENE

Aa	Weizen	Hc	Walnuss
Ab	Roggen	Hd	Cashewnuss
Ac	Gerste	He	Pekanuss
Ad	Hafer	Hf	Paranuss
B	Krebstiere	Hg	Pistazien
C	Eier	Hh	Macadamianuss
D	Fisch	I	Sellerie
E	Erdnüsse	J	Senf
F	Soja	K	Sesamsamen
G	Milch	L	Sulfite
H	Mandel	M	Lupine
Hb	Haselnuss	N	Weichtiere

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.