

*Mittagsmenü am Ostersonntag
ab 12.00 Uhr*

Ziegenkäse-Praline in Nuss-Bröseln gebacken
auf Wildkräutersalat in Honigdressing

10,90 €



Spargelcremesuppe
mit Eismeergarnelen und Sahnehaube

8,90 €



Unser Zwischengang

Risotto von Venus- und Miesmuscheln mit Rucola
Kirschtomaten und Bärlauchöl

14,00 €



Geschmorte Kaninchenkeule nach „Spanischer Art“
in Tomate, Knoblauch, Paprika und Oliven
Frühlingsgemüse und Rosmarinkartoffeln

21,90 €



Gebratenes Umber-Filet mit Sauce Maltaise
gedünsteter Blattspinat und Butterkartoffeln

26,90 €



Rübli-Schnitte mit Zitrone
und Brombeer-Quarkmousse

6,90 €



*3-Gang-Menü mit Suppe oder Vorspeise
35,00 € pro Person*

*Abendmenü am Ostersonntag und Ostermontag
ab 17.30 Uhr*

Carpaccio von der Kalbszunge, Salsa Verde, Wildkräutersalat
Senfkresse und geräuchertes Entenrillette auf Tramezzini

17,90 €



Consommé vom Kaninchen mit Galantine von Perlhuhn,
Möhren- und Zucchini-Brunoise

klein 11,90 € - groß 17,90 €



Markus' hausgemachte Spargelravioli
in leichtem Brunnenkresse-Rahm mit Erdbeerchips und rosa Pfeffer

klein 16,90 € - groß 24,90 €



Gebratener Lammrücken im Pancetta-Mantel
mit Chianti-Sauce und Kräuterschaum
Kartoffel-Koriander-Plätzchen und sautiertem buntem Mangold

37,90 €



Geschmortes Osso Buco von der Kalbhinterhaxe
mit Gremolata und Sauerampfer-Hollandaise
gedünsteter Chicorée di Treviso und Knöpfe in Nussbutter

33,90 €



Gebratenes Wildfang-Zander Filet
mit buntem Spargelragout in Kafir-Limettenrahm
Camargue-Reis und Schaum von Zitronenmelisse

31,90 €



Bisquit-Rolle mit Eierlikör-Creme
Blaubeeren und weißer Schokolade

12,90 €



*4-Gang-Menü mit Suppe 72,90 € pro Person
3-Gang-Menü mit Vorspeise 63,90 € pro Person
3-Gang-Menü mit Suppe 56,90 € pro Person*

*Mittagsmenü am Ostermontag
ab 12.00 Uhr*

Gebratene Putenbrustscheiben mit
Zitronen-Kapern-Creme auf Rucola mit Paprikapulver

10,90 €



Bärlauch-Cremesuppe mit Croûtons

8,90 €



Unser Zwischengang

Rauchlachs mit Wasabi-Mayonnaise
mit kleinem Kerbel-Kartoffel-Puffer und mariniertes Kresse

14,00 €



Geschmorte Kalbschulter in Cognac-Rahmsauce
Mandel-Brokkoli und Pommes Dauphine

26,90 €



Gedünstetes Kabeljau-Filet mit Spitzkohl
in Kreuzkümmel-Rahmsauce und Salzzitronenkartoffeln

21,90 €



Mille-Feuille
Blätterteig mit Vanillecreme und Erdbeere

6,90 €



*3-Gang-Menü mit Suppe oder Vorspeise
35,00 € pro Person*

Wir bitten um Ihre Reservierung
unter 0221 / 1664-921 oder -962.

*Wir freuen uns auf
Ihren Besuch!*

