

## Ostermenü

Ostersonntag, 09. und Ostermontag, 10. April 2023,  
mittags und abends

Chicorée Zitrusfrucht Salat mit einem Honig Dressing  
(**Honig regional und Bio**), dazu gebackene Orange  
*oder*

Bunter Frühlingsalat mit Hausdressing, dazu ein Saiblings Tatar,  
Brioche und hausgeräuchertes Saiblings Filet

~~~

Minestrone mit lauter leckerer Sachen  
*oder/und*



Lauwarm mariniertes Filet vom Skrei Fisch im Riesling Sud mit Ingwer,  
Zitronen Gras und Frühlingslauch Gemüse

~~~

Wild Saltimbocca auf einem Paprika-Gemüse,  
mit Herzogin Kartoffeln und Holunder-Birne  
*oder*



Lammgoulasch und Saltimbocca vom **Bio-Lamm**  
auf Butterrüben-Honig-Gemüse (**Honig regional und Bio**)  
mit gebratener Rosmarin **Bio-Polenta** und Trockenfrüchteragout  
*oder*

Mit Kräutern gebratenes Lachsforellen Filet, dazu Jakobsmuschel,  
Spinat Gemüse, schwarzer Reis und ein Safranschaum

*oder*

Mangold-Ingwer-Quiche  
mit Zwiebel-Apfel-Schmelze und Joghurt Dipp

~~~

Schokoladenkuchen mit Honigschaum,  
dazu ein Vanillemousse

*oder/und*

Kleine Käseauswahl (3 Sorten regionaler **Bio-Käse**)  
mit unserem Früchtesenf und hausgemachtem Fruchtebrot



€ 45,-- als 3-Gang-Menü

€ 53,-- als 4-Gang-Menü

€ 61,-- als 5-Gang-Menü

€ 72,-- als 6-Gang-Menü

Mit vegetarischem Hauptgang reduziert sich der Menüpreis um 5,-- €  
Wegen Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte mit unserem Service

## Menü nur für unsere kleinen Gäste

(Kleine Gäste sind unter 10 Jahre alt)

Ostersonntag, 09., Ostermontag, 10. April 2023, mittags und abends

Kleiner bunter Salat mit Haudressing

*oder*

Minestrone mit lauter leckerer Sachen

~~~

Putenschnitzel mit Kartoffeln, Gemüse und Rahmsauce

*oder*

Gebratenes Lachsforellen-Filet  
mit Kartoffeln und Gemüse

*oder*

Hausgemachte Nudeln mit Bratensauce

~~~

Eine Kugel **Bio-Eis** (Vanille oder Schokolade)

€ 12,-- als 3-Gang-Menü mit Fisch oder Fleisch

€ 9,-- als 3-Gang-Menü mit Spaghetti

