



OSTERMENÜ

Genießen Sie an diesen festlichen Tagen eine besondere kulinarische Reise mit exquisiten Gerichten, die mit frischen, saisonalen Zutaten zubereitet werden. Lassen Sie sich von unserer sorgfältig zusammengestellten Speisekarte verwöhnen und entdecken Sie eine harmonische Kombination aus zarten Aromen und fein abgestimmten Beilagen.

Neben unserem festlichen Menü bieten wir Ihnen auch frischen Spargel in verschiedenen Varianten sowie eine kleine Auswahl an Vorspeisen und Desserts an, um Ihren Gaumen zu verwöhnen.

VORSPEISEN

VORSPEISENTELLER

Spargelsüppchen | Avocadostrudel | Tafelspitz | Kräuteröl
Junge Blattsalate | Papaya-Vinaigrette | Brandenburger Burrata | Urtomate
Räucheraal | Gurken-Apfel-Chutney

HAUPTGÄNGE

STEINBUTTFILET

Frühlingsgemüse | Pfeffer-Limettenbutter | Pellkartoffel

LAMMSTELZE AUS DEM OFEN

Rosmarinsoße | Bohnen-Tomatenragout | Kartoffel-Blauschimmel-Gratin

LAMMRÜCKEN IN VOLLKORNMANTEL

Thymian-Jus | Frühlingsgemüse | Kartoffel-Blauschimmel-Gratin

KALBSBÄCKCHEN

Portwein-Schalotten-Soße | Frühlingsgemüse | Getrüffelte Williamskartoffeln

FILETSTEAK VOM IRISCHEN WEIDERIND

Bergkräuter-Hollandaise | Frühlingsgemüse | Getrüffelte Williamskartoffeln

DESSERT

OSTERNEST

Panna Cotta weiße Schokolade | Pistazien-Eisparfait
Mousse von Erdbeere | Eis Tonkabohne | Confierte Melone | Himbeere

2 Gänge 49 | 3 Gänge 59