

Ostermenü

vom 07.04.-10.04.2023

Kerbelcrèmesuppe

Gebackene Garnele
8,50

Lachscarpaccio

Joghurt | Limette | Friseé | bunter Pfeffer | Sesam
11,50

Lammlachs

- rosa gebraten -
Schwarzwurzel | Vanille | Kartoffel-Bärlauchgratin | Thymianjus
26,50

Carrot Pie

Haselnuss | Frischkäsecrème
9,50

3-Gänge-Menü

Kerbelcrèmesuppe | Lammlachs | Carrot Pie
43,00

3-Gänge-Menü

Lachscarpaccio | Lammlachs | Carrot Pie
45,00

4-Gänge-Menü

Kerbelcrèmesuppe | Lachscarpaccio | Lammlachs | Carrot Pie
54,00

Unsere Weinempfehlung

Blanc de Noir

»Pfandturm«

Rheinhessen, Deutschland

Ein aus der roten Merlot Traube produzierter Weißwein der durch seine Fruchtnoten von Aprikose,
Kiwi & Himbeere perfekt in den Sommer passt.

0,2l 8,00 € | 0,75l 28,00 €

Allergene Ostermenü

Gericht	Gluten	Krebs	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Laktose	Nüsse	Sellerie	Senf	Sesam	Sulfit	Lupine	Weichtiere
Kerbelsuppe				x			x		x			x		x
Lachscarpaccio				x		x		x	x		x	x		
Lammlachs							x		x			x		
Carrot Pie	x		x				x	x						