

Oster-Menu

Von unserem Küchenchef Fabio Di Renzo Ostersonntag, 31. März 2024

Amuse Bouche: Pancarré mit Lachstartar



Bärlauch-Schaumsuppe mit Blätterteig-Stange



Lamm-Entrecôte in Kräuterkruste an Rotweinsauce Rosmarin-Kartoffeln, Gemüse-Bouquet

oder:

Paniertes Schweinskotelette Safran-Risotto, Spargeln und Frühlings-Zwiebeln

oder Vegi: Steinpilz-Agnolotti mit Spargel-Ragout an einer Kräutersauce



Tiramisu mit Erdbeeren und Rhabarberkompott

