



OSTERN Menü

03. BIS 06. APRIL

Menü 1

Aperitif zur Begrüßung

Cremige Frühlings-Kräutersuppe, garniert mit
Croutons

**Kabeljaufilet vom Loins auf der Haut gebraten,
Kräuterrahmsauce, dazu Bärlauchklöße**

Küchlein nach Wahl, Vanilleeis und Sahne

Menü 2

Aperitif zur Begrüßung

Cremige Frühlings-Kräutersuppe, garniert mit
Croutons

**Tafelspitz mit Kräutersauce Frankfurter Art,
dazu Bärlauchklöße**

Küchlein nach Wahl, Vanilleeis und Sahne

Menü 3

Aperitif zur Begrüßung

Cremige Frühlings-Kräutersuppe, garniert mit
Croutons

**Hackedotz aus Austernpilzen, Kartoffeln und Erdkohlraabi dazu
Salatbouquet, eine Kartoffelwaffel und vegane Bratensauce**

Küchlein nach Wahl, Vanilleeis und Sahne

MENÜPREIS 43 €





OSTERN

Sonderkarte

Shrimps-Mango-Duett

Angemachter Kräuter-Frischkäse und Sahne, Toast

Cremige Frühlings-Kräutersuppe garniert mit Croutons

Tafelspitz

Mit Kräutersauce Frankfurter Art, dazu Bärlauchklöße

Schnitzel mit Waldpilzsauce

Dazu Steakhouse Pommes Frites oder Bratkartoffeln

Kräutersauce Frankfurter Art mit Kartoffeln und 2 halben Eiern

Rheingauer Sauerbraten

Mit Sauerkirschen, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Eine halbe Ente (Für 1 Person)

Mit Riesling-Sahne Sauce, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

Eine ganze Ente (Für 2 Personen)

Mit Riesling-Sahne Sauce, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

Hackedotz

Aus Austernpilzen, Kartoffeln und Erdkohlraabi, dazu eine Kartoffelwaffel,
Salatbouquet und vegane Bratensauce

