

Ostermenü

18. bis 21. April

3-Gang Menü inkl. Aperitif



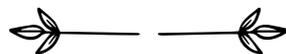
Menü 1

Aperitif zur Begrüßung

Cremige Frühlings-Kräutersuppe, garniert mit Croutons

Lachsfilet auf der Haut gebraten, Kräuterrahmsauce, Bärlauchklöße

Küchlein nach Wahl, Vanilleeis und Sahne



Menü 2

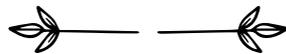
Aperitif zur Begrüßung

Cremige Frühlings-Kräutersuppe, garniert mit Croutons

Rheingauer Sauerbraten, Rotweinsauce, Apfelrotkohl dazu

Kartoffelklöße

Küchlein nach Wahl, Vanilleeis und Sahne



Menü 3 - vegetarisch-

Aperitif zur Begrüßung

Cremige Frühlings-Kräutersuppe, garniert mit Croutons

Veganes Steak aus Kartoffelstreifen und Champignons, vegane

Bratensauce, dazu Bärlauchklöße

Küchlein nach Wahl, Vanilleeis und Sahne

Menüpreis: 43 €



Ostern 18. bis 21. April Sonderkarte

Shrimps-Mango-Duett

Angemachter Kräuter-Frischkäse und Sahne, Toast

10,60 €

Rote Bete Salat

5,00

Cremige Frühlings-Kräutersuppe garniert mit Croutons

5,50 €

Tafelspitz

Mit Frankfurter Grüne Sauce, dazu Bärlauchklöße

20,80 €

Schnitzel mit Waldpilzsauce

Dazu Steakhouse Pommes Frites oder Bratkartoffeln

16,30 €

Kleines Schnitzel mit Waldpilzsauce

Dazu Steakhouse Pommes Frites oder Bratkartoffeln

12,30 €

Käse Klöße

2 Kartoffelklöße gefüllt mit Käse, dazu unsere hausgemachte Bolognese aus Blumenkohl, Gurken und Tomaten mit unserem veganen Parmesan (aus Hefeflocken, Mandeln und Cashewkernen)

14,20 €

Frankfurter Grüne Sauce Mit Kartoffeln und 2 halben Eiern

13,30 €

Eine halbe Ente (Für 1 Person)

Mit Riesling-Sahne Sauce, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

25,20 €

Eine ganze Ente (Für 2 Personen)

Mit Riesling-Sahne Sauce, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

48,00 €

