

Oster Außer Haus Karte 2. - 5. April 2021

Bretonische Hummersuppe	1 L	mit Einlage	25,-
Nordsee Bouillabaisse	1 L	mit Rouille und Einlage	25,-
Spargelsuppe	1 L	mit Einlage	20,-
Sashimi Platte, Wild-Lachs, Thunfisch, Jakobsmuschel und Teriyaki Sauce	2 Pers.		26,-
Meeresfrüchte Platte „Natusch“: Krabben, gebeizten Wild-Lachs, geräucherter Heilbutt-Praline, Spitzkopf Aal, Meeresfrüchte- Terrine, Aioli, Cocktail Sauce	4 Pers.		38,-
Carpaccio vom Irischen Weideochsen mit Rucola, Parmesan und Tapenade	1 Pers.		14,-
hausgebackenes Mehrkornbrot ca. 350 gr.			4,50
Lachsplatte (gebeizt & geräuchert) 400 gr. mit Aioli & Sahne-Meerrettich			21,-

Menü I

Röllchen vom Serrano-Schinken, gefüllt mit Rucola, Balsamico Dressing & Bärlauch-Quark

Filetsteak vom irischem Weide-Ochsen, Preiselbeerjus, frischer Stangen-Spargel, Kartoffelgratin

Hausgemachtes Schokoküchlein mit flüssigem Kern, Zwetschgenröster, Vanillesauce

45,- p.P.

Menü II

Hausgebeizter Frühlingslachs mit Babyleaf Salaten in Granatapfel-Dressing

Filets von der echten Limande, Sauce Bearnaise,

frischer Stangen-Spargel, Kartoffelgratin

Hausgemachtes Schokoküchlein mit flüssigem Kern, Zwetschgenröster, Vanillesauce

45,- p.P.

Menü III

Carpaccio vom Irischen Weideochsen mit Rucola, Parmesan und Tapenade

Filet vom Wild-Steinbutt, Preiselbeerjus, Frühlings-Gemüse, Kartoffelgratin

Hausgemachtes Schokoküchlein mit flüssigen Kern, Zwetschgenröster, Vanillesauce

48,- p.P.

Vegetarisches Menü

Spargelsuppe mit Einlage

Frühlings-Gemüse mit Burrata, Bärlauchsauce und Kartoffelgratin

Hausgemachtes Schokoküchlein mit flüssigem Kern, Zwetschgenröster, Vanillesauce

35,- p.P.

Unsere begleitende Weine & Sekt 0,7l Flaschen

Grauburgunder 2018 Natusch Edition 14,-

Rosé 2018 Natusch Edition 14,-

Merlot 2017 Natusch Edition 14,-

Riesling Sekt Natusch Edition 18,-

Champagner Nikolas Feuillatte 38,-