

MODERNES OSTER MENÜ

LACHS

Warm geräuchert | Ricotta | Brunnenkresse | Rhabarber
17 Euro

|

BÄRLAUCHSUPPE

Ravioli vom geschmorten Kalbsbäckchen
15 Euro

|

LAMM

Geschmorte Schulter | Erbse | Minze | Schafskäse
Vorspeise 21 Euro | Hauptgericht 36 Euro

|

KABELJAU

Gebraten | Grüner Spargel | Speck Erdäpfel Stampf | Tomate
Hauptgericht 35 Euro

|

MOHR IM HEMD

Crème Catalan
14 Euro

5 Gang zu 75 Euro

TRADITIONELLES OSTER MENÜ

BACKENDERL

Brust & Keule vom Kikok | Vogerlsalat | Grüne Sauce | Preiselbeeren
Vorspeise 15 Euro

|

KLARE RINDSSUPPE

Gemüse | Frittaten
11 Euro

|

SPINAT KAS KNÖDEL

Parmesan | Pastinake | Nussbutter
Vorspeise 15 Euro | Hauptgang 26 Euro

|

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN IN BUTTERSCHMALZ GEBACKEN
Preiselbeeren | Blattsalat | Junge Petersilienerdäpfel oder lauwarmer Erdäpfelsalat
29 Euro

oder

ALT WIENER TAFELSPITZ

Wurzelgemüse | Junge Erdäpfel | Spinat | Schnittlauchsauce | Apfelkren
29 Euro

|

KAISERSCHMARRN

Zwetschgenröster | Apfelmousse (Mind. 15 Minuten Wartezeit)
14 Euro

4 – Gänge zu 58 Euro

5 – Gänge zu 67 Euro