

Ostermenü 2019

vom 19.04-21.04.19

Räucherlachstatar
mit Spargelsalat, Kerbelschmand
und Forellenkaviar

*SMOKED SALMON TARTAR
WITH ASPAGARUS SALAD, CHERVIL SOUR CREAM
AND TROUT CAVIAR*

Kokos-Chilisüppchen
mit asiatischen Aromen

*COCOS-CHILI SOUP
WITH ASIAN FLAVOURS*

Rosa gebratener Lammrücken mit Portwein-Reduktion,
Möhren und Kartoffel-Bärlauchpüree

*FRIED RACK OF LAMB WITH
PORT WINE REDUCTION,
CARROTS AND WILD
GARLIC POTATO PUREE*

„Tarte fine“ dünn gebackene Apfeltarte auf Blätterteig
mit Vanilleeis und Karamellsauce

*„TARTE FINE“ BAKED APPLE TARTE
ON PUFF PASTRY
WITH VANILLA ICE CREAM AND
CAMEL SAUCE*

39,00 €