

Mittagsmenü Ostersonntag

Brunnenkresse - Schaumsüppchen

mit Streifen vom Rauchlachs

* * *

Petersfisch vom Grill

mit Limetten-Hummer-Schaumsauce,
feinen Gemüsestreifen und Basmatireis

Keule vom Osterlamm im Heu gegart

auf Ofengemüse mit Thymianjus und Drillingen

Gebratenes Kalbsrückensteak

auf Bärlauch Sauce mit Möhrenhobel und Erbspüree

Rinderfilet aus dem Ofen

mit Estragon aromatisiert, Frühlingsgemüse und Kartoffelgratin

Saltimbocca von der Hähnchenbrust

mit Salbeisauce, grünen Tagliarini und Salat

Filetspitzen „Bombay“

mit Currysauce, Reis und Salat in Hausdressing

Heißes Tabouleh

Cous Cous mit Tomaten, Gurke und Minze
wahlweise mit gebratenen Eismeergarnelen

* * *

Osterdessert

Eierlikörmousse auf Erdbeerpüree

Abendmenü Ostersonntag

Brunnenkresse - Schaumsüppchen

mit Streifen vom Rauchlachs

oder

Feines Törtchen von Mozzarella

und Tomaten mit Oliventapenade

* * *

Petersfisch vom Grill

mit Limetten-Hummer-Schaumsauce,
feinen Gemüsestreifen und Basmatireis

Keule vom Osterlamm im Heu gegart

auf Ofengemüse mit Thymianjus und Drillingen

Gebratenes Kalbsrückensteak

auf Bärlauch Sauce mit Möhrenhobel und Erbspüree

Rinderfilet aus dem Ofen

mit Estragon aromatisiert, Frühlingsgemüse und Kartoffelgratin

Saltimbocca von der Hähnchenbrust

mit Salbeisauce, grünen Tagliarini und Salat

Filetspitzen „Bombay“

mit Currysauce, Reis und Salat in Hausdressing

Heißes Tabouleh

Cous Cous mit Tomaten, Gurke und Minze
wahlweise mit gebratenen Eismeergarnelen

* * *

Osterdessert

Eierlikörmousse auf Erdbeerpüree