

Ostern 2025

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Wildkräutersalat

Croûtons I Himbeervinaigrette

16,90 €

*

Bärlauchschaumsüppchen

Räucherlachs

10,90 €

* * *

Lammrücken auf provenzalischem Gemüse

Thymianjus I Kartoffelgratin

30,90 €

als 3-Gang-Menü mit Vorspeise: 50,90 € - als 3-Gang-Menü mit Suppe: 45,90 €

*

Saiblingsfilet vom Fischhof Baumüller

Noilly-Prat-Sauce I grüner Spargel I Kräuterstampf

29,90 €

als 3-Gang-Menü mit Vorspeise: 49,90 € - als 3-Gang-Menü mit Suppe: 44,90 €

*

Französische Perlhuhnbrust auf Gemüsespaghetti

Safranschaum I Polenta

25,90 €

als 3-Gang-Menü mit Vorspeise: 46,90 € - als 3-Gang-Menü mit Suppe: 41,90 €

*

Geschmorter Fenchel mit Ziegenkäse aus der Käserei

Luigi Murrone

Kurkuma I Honigglasur I Kräuterkartoffeln

21,90 €

als 3-Gang-Menü mit Vorspeise: 43,90 € - als 3-Gang-Menü mit Suppe: 38,90 €

*

1 Bund Bio Spargel vom Spargelhof Querdel aus Füchtorf

mit einem Wiener Schnitzel vom Hohenloher Kalb

hausgemachte Sauce Hollandaise I Kräuter-Drillinge

34,90 €

als 3-Gang-Menü mit Vorspeise: 53,90 € - als 3-Gang-Menü mit Suppe: 48,90 €

*

Roastbeef – rosa gebraten

hausgemachte Sauce Hollandaise I grüner Spargel I Rosmarinkartoffeln

29,90 €

als 3-Gang-Menü mit Vorspeise: 49,90 € - als 3-Gang-Menü mit Suppe: 44,90 €

* * *

Rosmarinmousse von weißer Kuvertüre

frische Bio-Erbeeren I Eierlikörschaum

11,90 €