

# **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 €