

Ostermenüs

WEINBEGLEITUNG ALKOHOLISCH	WEINBEGLEITUNG ALKOHOLISCH VEGAN	GETRÄNKEBEGLEITUNG ALKOHOLFREI
Crémant Rosé Brut Weingut Porzelt, Klingenmünster	Crémant Rosé Brut Weingut Porzelt, Klingenmünster	Sparkling Juicy Tea Van Nahmen
2024 Riesling trocken Weingut Bürklin-Wolf, Wachenheim	2024 Sauvignon Blanc trocken Weingut Stern, Hochstadt	Wiesenhof Cider alkoholfrei Manufaktur Jörg Geiger
2022 Spätburgunder „vom Kalk“ VSP.Gutswein Weingut Jülg, Schweigen-Rechtenbach	2020 Spätburgunder Deidesheimer Hergottsacker Weingut Spindler-Lindenhof, Forst	Noovi rot Cabernet Sauvignon
2023 Sauvignon Blanc Sweetheart Weingut Oliver Zeter, Neustadt	2023 Sauvignon Blanc Sweetheart Weingut Oliver Zeter, Neustadt	Verjus Sprizz mit Erdbeere und Vanille
46 Euro pro Person	46 Euro pro Person	44 Euro pro Person



OSTERMENÜ

Carpaccio vom Thunfisch in Limonen-Miso-Marinade
mit Papaya, Gurke, Sesam und Mizuna

Crèmesüppchen von Bärlauch
mit gebackener Haxenpraline

Kalbsrücken in Kräuterkruste
auf grünem Spargel-Tomatenragout
mit Kartoffelgnocchi und Portweinjus

Feines von Erdbeeren, Rhabarber
und Bourbon-Vanille

4-Gang-Menü 94 Euro pro Person

VEGANES OSTERMENÜ

Quinoa-Gemüsetörtchen
mit Petersilienwurzeln, gepickelten Radieschen
und Shiso-Kresse

Schaumsüppchen von Curry
und Zitronengras
mit Falafel und Curryöl

Kartoffel-Spinatroulade
mit gebratenen Austernpilzen, Baby-Karotten
und Kräuter-Cashew-Pesto

Gâteau von Erdbeeren und Vanille
mit Rhabarberröster und Erdbeersorbet

4-Gang-Menü 82 Euro pro Person

