

# Ostermenüs



WIR WÜNSCHEN IHNEN EIN  
FROHES OSTERFEST!

*Familie Jindra*



## MENÜ 1

Mild geräucherte Buttermakrele  
mit Buttermilch-Limetten Panna Cotta,  
Zitrusfrüchten, feinem Olivenöl und Wildkräutern

Süppchen von Pfälzer Karotten und Safran  
mit gepuffter Quinoa

Kalbsrücken in Kräuterkruste mit Austenrpilzen,  
Puree von jungen Erbsen, Kartoffel-Pilzroulade und Portweinjus

Mille Feuille von Karamell und Pistazien  
mit Mandel-Krokantparfait und Erdbeercoulis

Als 4-Gang-Menü 89 Euro pro Person  
Als 3-Gang-Menü ohne Suppe 79 Euro pro Person  
Als 3-Gang-Menü ohne Suppe 72 Euro pro Person



## MENÜ 2

CCarpaccio vom Kalbsfilet mit Mousse von Strauchtomaten  
geröstetem Focaccia Brot, Rucolasalat und altem Balsamico

Filet vom Saibling auf grünem Spargel  
mit Noilly-Pratschaum

Rosa gebratene Lammhüfte an leichter Knoblauchjus  
auf Fregola Sarda mit Tomaten, Artischocken und Kräutern

Delice von exotischen Früchten  
und Dreierlei von der Valrhona-Schokolade

Als 4-Gang-Menü 95 Euro pro Person  
Als 3-Gang-Menü ohne Zwischengang 76 Euro pro Person  
Als 3-Gang-Menü ohne Vorspeise 74 Euro pro Person

## VEGANES MENÜ

Dinkel-Gemüsetörtchen mit marinierter Petersilienwurzel,  
gepickelten Radieschen und Shiso-Kresse

Süppchen von Curry und Zitronengras  
mit Yuzu-Sesam

Grüner Spargel mit Kartoffel-Olivenpüree,  
buntem Karotten-Mohngemüse und Kräuterschaum

Rhabarber-Crumble mit Erdbeer-Rhabarberragout,  
Ananassorbet und Himbeercoulis

Als 4-Gang-Menü 75 Euro pro Person  
Als 3-Gang-Menü ohne Vorspeise 62 Euro pro Person  
Als 3-Gang-Menü ohne Suppe 65 Euro pro Person