

OSTERMENÜS ZU DEN FEIERTAGEN AM 20. UND 21. APRIL 2025

Vorspeise:

Diese können Sie gegen den angegebenen Aufpreis zu Ihrem Menü dazu wählen.

Marinierte Gourmet Reyer (Garnele) mit Avocado, Curryöl und kleinem Salat	18,80 EUR
Tatar vom Rinderfilet mit gebackener Sprotte, Salat und Kapernmayonnaise	19,50 EUR

Unser 3-Gänge Menü:

Kokosnuss-Paprikasuppe mit Mandelschaum und gebratener Riesengarnele



Rosa gebratene Lammkeule 59,00 EUR*
mit feinem mediterranen Gemüse, geschmolzenen Tomaten und Kräuter-Kartoffelhaltern
oder

In Merlot geschmortes Ochsenbäckchen 58,00 EUR*
mit grünem Spargel, Karottenpüree und knusprigen Kartoffelkroketten
oder

Confiertes Heilbuttfilet 63,00 EUR*
auf wildem Spinat, eingelegten Radieschen und jungen Karotten, dazu Kartoffelkräuterstampf
oder

Auberginenröllchen mit Walnuss gefüllt, 48,00 EUR*
dazu Spargel-Kräuterrisotto und ein kleiner Salat



Eierlikör-Nougatschnitte mit Rhabarberkompott und Schokoladeneis

** Der Menüpreis versteht sich pro Person und beinhaltet die Suppe, den Hauptgang Ihrer Wahl und das Dessert.*

Tischreservierung unter: 0431 5331 435

Wir freuen uns auf Sie!

FEINHEIMISCH 
Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.