

OSTERMENÜS ZU DEN FEIERTAGEN AM 31. MÄRZ UND 1. APRIL 2024

Vorspeise:

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

Gegrillter Thunfisch mit Avocado, Curryöl und kleinem Salat 22,80 EUR

Knusprige Praliné von der Ochsenbacke auf buntem Gemüsebett mit Kapernmayonnaise 16,80 EUR

Unser 3-Gänge Menü:

Brunnenkressecremesuppe mit gebratener Jakobsmuschel und grünem Spargel



Rosa gebratene Lammkeule 62,80 EUR*

mit feinem mediterranen Gemüse, geschmolzenen Tomaten und Kartoffelalern

oder

In Portwein geschmorte Rinderschulter 64,80 EUR*

mit Gremolata, getrüffeltem Petersilienwurzelpüree und Salbeignocchi

oder

Confiertes Seeteufelfilet 61,80 EUR*

auf Karotten-Fenchelpüree mit wildem Broccoli, jungen Karotten und Kartoffelkrapfen

oder

Auberginenröllchen mit Walnuss gefüllt, 56,80 EUR*

dazu Graupen-Gemüserisotto und ein kleiner Salat



Eierlikör-Zitronenschnitte mit karamellisierten Äpfeln 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.