

OSTERMENÜS ZU DEN FEIERTAGEN AM 5. UND 6. APRIL 2026

Vorspeise:

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

Marinierte Eismeergarnele mit Avocado, Curryöl und kleinem Salat	19,00 EUR
Tatar vom Rinderfilet mit gebackener Sprotte, Salat und Kapernmayonnaise	23,00 EUR

Unser 3-Gänge Menü:

Kokosnuss-Paprikasuppe mit Mandelschaum und gebratener Riesengarnele



Rosa gebratene Lammkeule
mit feinem mediterranen Gemüse, geschmolzenen Tomaten und Kräuter-Kartoffeltalern
oder

In Merlot geschmortes Ochsenbäckchen
mit grünem Spargel, Karottenpüree und knusprigen Kartoffelkroketten
oder

Confiertes Steinbeißerfilet
auf Blattspinat, eingelegten Radieschen und jungen Karotten, dazu Kartoffelkräuterstampf
oder

Auberginenröllchen mit Walnuss gefüllt,
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.