

Ostern 2026

Menü 1

Spargelcremesuppe / grüner Spargel

Scheiben vom Rinderfilet / Brombeer-Balsamico-Jus
Butterbohnen / Kartoffelgratin

Dessertvariation:

Cheesecake / Mousse von weißer Schokolade
Salted Caramel-Eis / frische Beeren

49,50 €

Menü 2

Mousse von weißem Spargel / Wildkräutersalat
lauwarme Hummerkrabbe in Kräuterbutter gebraten

Spargelcremesuppe / grüner Spargel

Lammrücken / Thymiansauce
Blattspinat / Kartoffelgratin

Dessertvariation:

Cheesecake / Mousse von weißer Schokolade
Salted Caramel-Eis / frische Beeren

62,50 €

Oder wählen Sie à la carte aus unserer Osterkarte.

*Wir bitten freundlichst um vorherige Tischreservierung
unter Tel: 02054 95970*

Vorspeisen

Carpaccio vom Angus-Rind / Rucolasalat / Parmesanspäne / Pinienkern 14,9 €

Mousse von weißem Spargel / Wildkräutersalat
lauwarme Hummerkrabbe in Kräuterbutter gebraten 13,5 €

Suppen

Suppe vom heimischen Spargel / Kerbelsahne 8,9 €

Bärlauch-Samtsuppe / Bärlauchöl / gebratene Halloumi-Würfel 8,9 €

Vegetarisch

Spinatgnocchi / Gorgonzola-Walnuss-Sauce 21,5 €

Hauptgänge

Hähnchenbrust / Bärlauch-Zitronen-Velouté / Basmatireis / gemischter Salat 24,5 €

Streifen vom Schweinefilet / Champignon-Kräutersauce
hausgemachte Spätzle / gemischter Salat 26,5 €

Kettwiger Senfrostbraten / Jus / Röstzwiebeln / Bratkartoffeln
gemischter Salat 29 € (kleine Portion 23,9 €)

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken / Bratkartoffeln
gemischter Salat 29 € (kleine Portion 23,9 €)

Lammrücken / Thymiansauce / Blattspinat / Kartoffelgratin 32,5 €

Scheiben vom Rinderfilet / Brombeer-Balsamico-Jus / Butterbohnen
Kartoffelgratin 32,5 €

Rotbarschfilet aus der Pfanne / Senfsauce / gebratener Lauch / Butterkartoffeln 28 €

Bärlauch-Risotto / gebratene Hummerkrabben 25,5 €

Dessert

„Affogato“: 1 Kugel Vanilleeis mit einem Espresso 5,9 €

Cremiges Bourbon-Vanilleeis / Sahne / warme Schokoladensauce 10,5 €

Dessertvariation:

Cheesecake / Mousse von weißer Schokolade / Salted Caramel-Eis / frische Beeren 13 €