

Osterkarte 2024

Vorspeisen

Bouquet von Frühlingssalaten
Gebratene Hummerkrabben / Kräuter-Aioli
Baguette ^{A B C G J} 12,9 €

Carpaccio vom Angusrind / Parmesan
Rucola / Pinienkerne ^{G J} 11,9 €

Vorspeisensalat / Croutons ^{A I L} 8,5 €

Suppe

Samtsuppe vom Frühlingsbärlauch
Crème fraîche-Espuma / Parmesancroutons ^{G I} 8 €

Essenz von der Romatome / Mozzarella / Basilikumöl ^{G I} 9 €

Hauptgänge

Lammfilet / schottische Minzsauce / Blattspinat
Rosmarinkartoffeln ^{I J 1} 29,5 €

Steak vom argentinischen Weiderind / Sauce Bearnaise
Marktgemüse / Bratkartoffeln ^{C G I} 27,5 €

Medaillons vom Schweinefilet / Erbsenmousse / Marsalasaucen
Kartoffelkroketten ^{A C G I} 24 €

Maispouardenbrust / Tomaten-Kräutersauce
hausgemachte Spinatspätzle / gemischter Salat ^{A C I} 21,5 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken / Preiselbeeren
Bratkartoffeln / gemischter Salat ^{A C G I 3} 29,9 €

Gebratenes Doradenfilet auf Bärlauch-Porree-Risotto ^{D G I} 27 €

Vegetarisch

Mit Feta gefüllte und gratinierte Aubergine / mediterraner Bulgur
Tomatencoulis ^{A C I} 21,5 €

— Willkommen im —
SENGELMANNSHOF
DAS LAND. GAST. HAUS.

Menü

Essens von der Romatome
Büffelmozzarella / Basilikumöl

Scheiben vom Lammfiletrücken mit Honig und Mandeln
Möhrenpüree / Kartoffelschiffchen

Süßes Osterdreierlei:
Eispraline / marmoriertes Mousse au Chocolat
& marinierte Beeren
48 €