


Osterbrunch Menü



Salate und Kaltes

- 🥚 *Verschiedene Blatt- und angemachte Salate der Saison*
- 🥚 *Erdnussdressing, Tomaten-Zucchini-Vinaigrette*
- 🥚 *Mediterraner Pulposalat mit Zitronensauce*
- 🥚 *Geräuchertes Forellentatar mit Staudensellerie, Radieschen, Apfel und Pumpernickel*
- 🥚 *Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Sauce*
- 🥚 *Roastbeef rosa mit Sahnemeerrettich*

Suppen

- 🥚 *Spargeleremesuppe*
 - 🥚 *Bärlauch-Brennnesseleremesuppe*
 - 🥚 *Geflügelconsomme mit Safran*
- 

Hauptspeisen

- 🍷 *Geschmorter Lamnbraten*
- 🍷 *Rinderbrust aus dem Smoker*
- 🍷 *Confierte Kaninchenkeule*
- 🍷 *Werdenfelser Gamsragout*
- 🍷 *Maishähnchenbrust (sous vide)*
- 🍷 *Saltimbocca von der Dorade*
- 🍷 *Hausgemachte Gnocchi mit Spargel*

Beilagen

- 🍷 *Grüner und weißer Spargel*
- 🍷 *Schmorgemüse, Babyspinat*
- 🍷 *Bohneninvoltini, Ziegenkäse*
- 🍷 *Rosmarinkartoffeln*
- 🍷 *Anis-Brezelnknödel*
- 🍷 *Topinambur- und Selleriepüree*
- 🍷 *Süßkartoffelgratin*



Dessert

 Erdbeer-Basilikum Panna Cotta

 Rhabarberkuchen im Glas

