



Ostern

2026

Vorspeisen

Flammlachs
über Buchenholz gegart mit Meerrettich-Preiselbeer-Sauce an
Wildkräuter Salat
14,50€

Roastbeef Carpaccio
mit gebackenem Wachtelei, Remoulade, Wildkräutersalat
und Tomaten-Focaccia
18,50€

Bärlauch-Creme Suppe
mit hausgemachten Krustentier Ravioli
9,00€

Hauptgang

Geschmorte Lammhaxe
mit Guinness-Sauce auf irischem Kartoffelpüree und Schmorgemüse
32,00€

Rindsfilet
mit Sauce Bernaise und mit Thymianjus
mit Bärlauch-Kartoffelgratin und Frühlingsgemüse
36,00€

Wolfsbarschfilet
auf der Haut gebraten mit Riesling-Schaum auf Safran Risotto
dazu Frühlingsgemüse
39,00€

Hausgemachte Bärlauch Ravioli
mit Riesling-Schaum, gebratenen Waldpilzen und Frühlingsgemüse
28,00€

Dessertbuffet

14,50€

als 3 Gang Menü mit Suppe	48,00€
als 3 Gang Menü mit Vorspeise	54,00€
als 4 Gang Menü	62,00€

Kinderschmitzel mit Kroketten & Vicky Karotten
17,50€

Genießen Sie eine schöne Osterzeit