

# *Ostermenü*

*Bärlauchcremesuppe*

*mit Lachsatar*

11,00

\*\*\*

*Mediterranes Lamm-Ragout*

*mit Spargel Möhren Gemüse  
und Kartoffel-Rosmarin Gratin*

33,00

*oder*

*Rosa Lammkarree mit Feigen-Beif-Kruste*

*mit Spargel Möhren Gemüse  
und Kartoffel-Rosmarin Gratin*

44,00

\*\*\*

*Edles Schokoladenmousse zartbitter*

*mit Rhabarber und Erdbeeren*

11,00

*Menü mit Lamm-Ragout 49,00 / Menü mit Lammkarree 59,00*

## *Kaltes & Warmes zu Beginn*

### *Tatar vom Rinderfilet mit Trüffel Teriyaki*

*mit Artischocken und Kräutersalat*

19,00

*„ON TOP“ mit gebratener Entenmastleber*

25,00

### *Cremiger Burrata mit Spargel-Erdbeer Salat*

*Pistazien-Pesto, Taggiasca Oliven*

15,50

### *Osiestra Malossol Zuchtkaviar mit Miwis-Bliwis*

*- Auf Anfrage -*

## *... aus unserer Suppenkasserolle*

### *Tomatensuppe Kalabrese*

*vegan*

*mit italienischen Kräutern & Olivenöl zubereitet*

9,50

### *Rinder-Cousommé mit Flädle*

*Rindfleisch und Wurzelgemüse*

9,50

## Spezialitäten unserer Küche

Rosa Kalbsrückensteak 1,50g Cognac-Pfeffer Rahmsauce

mit frischem Saison-Gemüse

dazu Bratkartoffeln 39,00

Grüne Sauce nach nordhessischem Rezept

mit gekochten Eiern und Salzkartoffeln 22,50

dazu Milt-Hackbraten im Speckmantel -2,50g 29,00

Schitzel vom Schweinerücken „Fürsters Tochter“

mit Pilzen à la Creme, Bratkartoffeln

und marinierte Blattsalate 25,50

Lachsfilet mit Kräuterkruste

mit glasiertem Spargel Möhren-Gemüse,

Salzkartoffeln und Riesling-Sahnesauce 33,00

## Vegetarisch & Vegau

### Momos - hausgemachte gedämpfte Teigtaschen

mit grünem Gemüse und Bärlauch gefüllt  
dazu Sauerrahm, Chili- und Sojasauce

23,00

### Orientalisches Kichererbsenragout

mit Kokosmilch, Basmati-Reis  
und frischem Saisongemüse

- vegau -

21,00

## Für unseren Nachwuchs

- nur für Kinder -

### Hausgemachte Putenbrust-Nuggets

mit Pommes Frites und etwas Gemüse

11,50

### Hausgemachte Lachsfiletstäbchen

mit Kartoffelschnee

11,50

### Miwibratwürstchen

mit Kartoffelschnee und Tomatensauce

9,50

### Gebutterte Nudeln

geschwenkt in Tomateurahmsauce

8,50

Bei vorhandenen Lebensmittelallergien und  
Lebensmittelunverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an!  
Wir beraten Sie gerne.

## *Süßigkeiten und Gefrorenes*

### *Crème Brûlée*

*nach französischer Rezeptur im Ofen pochiert  
mit braunem Rohrzucker karamellisiert*

*9,50*

### *Edles Schokoladenmousse zartbitter*

*mit Rhabarber und Erdbeeren*

*11,00*

## *Eis-Auswahl*

Die EIS ENGELCHEN sind eine Familien Manufaktur aus Berlin, welche sich ausschließlich auf die traditionelle Herstellung von original handwerklichem Speiseeis spezialisiert hat.

### *Tahiti Vanille Eis*

### *Pistazien Eis*

### *Joghurt- Heidelbeere Eis*

### *Mango Himbeere Sorbet*

### *Orange Basilikum Sorbet*

### *Grauatapfel Rosmarin-Sorbet*

*Kugel 3,50*