

**Menü von Ostersonntag bis Ostermontag im Fine Dining Restaurant**

**Tatar vom schottischen Wildlachs**  
grüner Spargel, Avocado-creme, Sesam-creme, Sprossen \* 20

\*\*\*

**Hummerbisque mit Cognac verfeinert**  
gebackene Garnele im Pankomantel \* 18

\*\*\*

**Lammrücken mit Kräuter-Honig-Senfkruste**  
Blütenhonigjus, weißer Spargel, Kartoffelkuchlein \* 32

\*\*\*

**Pochierter Kabinettflan**  
mit Sabayone gratiniert und Erdbeersalat \* 14

**Menüpreis p.P 69,00**

**\*Kennzeichnungen gelten als a la Carte Preise**

## Mögliche Tagesempfehlungen im Fine Dining /a la Carte / Ostersonntag bis Ostermontag

### Vorspeisen

#### **Kleiner marktfrischer Blattsalat**

Hausdressing / Kirschtomate / Salatgurke / Radieser`l / Croutons 7,9

#### **Asia Bastkörbchen gefüllt mit**

Dim Sun & Wan Tan / gebacken und pochiert / Asiasalate / Sweet-Mango-Chilisauce 18

#### **Asperge a la Flamande**

weißer Stangenspargel / gratiniert mit Parmesan / gebackenes Landei 23

\*\*\*\*\*

### Hauptgerichte

#### **Geschmorte Ochsenbacke in kräftiger Jus**

Apfelblaukraut / Kartoffelkräpfen 29,9

#### **Seeteufelfilet gebraten**

reduzierte Champagnersauce / Blattspinat / Kartoffelkräpfen 30

#### **Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken**

warmer Kartoffel-Radieser`l-Salat / Preiselbeeren / Zitrone 30,9

#### **Ravioli mit Erbsen-Minzfüllung**

zerlassene Butter / Salbei / Parmesan / konfierte Kirschtomate 19,9

\*\*\*\*\*

### Süßes

#### **Hausgemachtes Eis oder Sorbet nach Tagesangebot**

Hippengebäck / Früchte Kugel 4,9

Mit Wodka-Aufguß 8,9

#### **Affogato**

Vanillerahmeis mit Espresso-Aufguß 7,9

#### **Zartschmelzende Zartbitter-Schokoladenkugel**

Griottines-Kirschen / Vanillerahmeis 14

\*\*\*\*\*

### Käse

#### **Blue Stilton**

Edelblauschimmelkäse / Früchtebrot / Chutney 11