



## Unser Ostermenü

5.04.25 von 11.30 – 14.30

Sie erhalten bei Reservierungen, eingehend bis 29.03.26, 10 % Rabatt

**Zum Empfang : Unser Black Hugo, auch gern alkoholfrei**

### Cremesuppe vom wilden Bärlauch

mit knuspriger Ziegenkäse Praline *a la carte 13,00*

oder

### Österliche Vorspeisenplatte **ideal zum Teilen z. B. 2 Personen**

Pil Pil Garnelen | Brot und Aioli | geflammter Ziegenkäse

Anti-Pasti Gemüse + Blattsalate + 6,00 / 2 Pers. *a la carte je 17,00*

-----

### Duett vom Lammrücken

Noisette rosa gebraten mit Portwein-Reduktion und – Karree „Provencal“

Kartoffelgratin | Babyspinat oder Spargelragout *a la carte 36,00*

oder

**Fjord Lachsfilet „Bordelaise“** *a la carte 36,50*

Beurre Rouge | sautierter Radicchio | Lauch-Feuerbohnen

-----

### Warmer Apfelstrudel Klassiker

Vanillesauce und Eis | Obstgarnitur *a la carte 12,00*

**pro Person 57,90 €**

oder a la carte:

#### Wiener Kalbsschnitzel

*Kinderportion 14,00*

200 g aus der Hüfte | Zitrone | Preisel-Beeren | Steak House

Pommes Frites | Salat | Mayo *34,50*

#### 2 Medaillons vom argentinischen Rinderfilet

Cremiges Spargel Ragout | junge Kartoffeln *48,50*

#### Fjord Lachsfilet auf der Haut gebraten

Cremiges Spargel Ragout | junge Kartoffeln *36,50*

#### Medaillons vom Schweinefilet

Waldpilzrahm | gebratene Drillinge | Marktgemüse *29,50*

*Kinderportion 14,00*

Vegetarisch: Info über Ihren Servicekollegen