

Ostermenü I (4 Gänge)

Am Benter Berg

Amuse Bouche

Ziegenkäse – Frisch aus dem Ofen

Duett vom Apfel und Sellerie | rote Beete | Brotchips

Schollen-Lachsroulade mit grünem Spargel

Zitronen-Spaghettinis | glasierte Zucchini spalten

Offene Lasagne

Kleine Frikadellen vom Rind | gebratene Kräutersaitlinge | Parmesan-Espuma
geröstete Pinienkerne

Waldmeisterbowle

Holunderblüten-Eis | frisches Erdbeer-Ragout

69,50€ pro Person

Ostermenü II (3 Gang Wahl-Menü)

Am Benter Berg

Amuse Bouche

Consomme vom Ochsenschwanz

Pfannkuchenstreifen

Lammhüfte medium gegart

Selleriemousseline | glasierte Karotten | Kartoffelgratin

62,50€ pro Person

oder

Duett vom Kalb – Medaillon und Ragout

Frühlingsgemüse | Brokkoli | Kräuterkartoffelplätzchen

56,50€ pro Person

oder

Seeteufel unter der Currykruste

Grüner Spargel | Brokkoli | Safran-Spaghettinis

66,90€ pro Person

Mascarpone-Mousse mit eingelegtem Rhabarber

Weißes Schokoladeneis