

# OSTERN IM ROKOKO

## 30.03. – 02.04.18

### VORSPEISEN

Wildconsomme  
mit grünem Spargel, Fleischklößchen, Grießnocken  
7,50

Lachs Ceviche  
Apfel, Gurke, Radieschen, Wasabi-Limettensorbet  
9,50

### HAUPTGERICHTE

Papardelle  
Frühlingsgemüse, Parmesan, Bärlauch  
11,50

Lammragout  
mit hausgemachten Spätzle  
16,50

Entrecote  
220g, mit Erbsen, Schupfnudeln, Buttermilch-Senfsauce  
23,00

Lammkarree  
im Kräutermantel, mit Süßkartoffelpüree,  
Minimöhrrchen, Rotweinreduktion  
22,00

Kalbsschnitzel  
mit Frühlingsgemüse, Jus  
und Pommes-Frites  
19,50

Maishähnchenbrust  
mariniert mit Buttermilch und Cayennepfeffer  
auf Bärlauch-Papardelle  
16,50

Skreifilet  
auf Rote Beete Risotto, mit Karottenspuma  
und confierten Kirschtomaten  
18,00

## NACHTISCH

Chili-Schokoladenmousse  
Kirschconfit, Parmesan-Rosmarin-Chips  
6,50

Zitrus Panna Cotta  
mit gebackenem Boden und Orangenhippe  
6,50

Tonkabohnen Creme Brulee  
mit marinierten Beeren und Thymian  
7,50