

## »OSTERMENÜ«

»EASTER MENU«

---

### MARINierter SAIBLING

Radieschen / Senfsaat / Apfelessig

MARINATED CHAR / RADISHES / MUSTARD SEED / CIDE VINEGAR

### 2020 MÜLLER - THURGAU

Weingut Vollmayer – Hilzingen – Baden - Deutschland

5,30 € / 0,1l

\*\*\*

### STUNDEN-EI

Rapsschaum / Pimpernelle / Spargelragout

EGG / RAPE OIL / PIMPINELLA / ASPARAGUS

### 2021 ROSÉ EDITION FOHRENBERG

Weingut Thomas Geiger – Meersburg – Baden – Deutschland

6,50 € / 0,1l

\*\*\*

### SCHULTER & HAXE VOM LAMM

Senf-Hollandaise / Gebratener Spargel / Kartoffeln

LAMB SHOULDER & LAMB HOCK / MUSTARD HOLLANDAISE / FRIED ASPARAGUS / POTATOES

### 2019 PINOT NOIR GOLDBACH

Seegut Kress – Überlingen – Baden - Deutschland

9,80 € / 0,1l

\*\*\*

### QUARKMOUSSE

Dill / Butterstreusel / Rhabarbersorbet

CURD MOUSSE / DILL / BUTTER CRUMBEL / RHUBARB SORBET

### PRISECCO

Manufaktur Jörg Geiger – Schlat / Göppingen - Württemberg - Deutschland

5,30 € / 0,1l

|   |       |
|---|-------|
| als 3-Gang-Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert)     | 61,00 |
| dazu 3 Gläser Weinbegleitung                    | 21,50 |
| als 3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) | 63,00 |
| dazu 3 Gläser Weinbegleitung                    | 21,00 |
| als 4-Gang-Menü                                 | 74,00 |
| dazu 4 Gläser Weinbegleitung                    | 27,00 |