



# **EMPFEHLUNG DER KÜCHE ZU OSTERN**

## **HAND GEANGELTER LOUP DE MER EN PAPILOTTE**

Filet vom französischen Wolfsbarsch mit Kräutern, Zitrone, Honigtomaten | leichte Dijonsenf Soße | Zuckerschoten | Ofen Drillinge

28 €

## **OSTERLAMM**

Knoblauch – Rosmarin marinierte Hüfte vom Salzwiesen Lamm | Zweierlei von Madeirasoße und Pfefferrahm | Prinzess – Speckbohnen | Rosmarin Kartoffeln

27 €

## **LAMM HAXE**

geschmorte Haxe vom irischen Salzwiesen Lamm | Madeirasoße  
Prinzess – Speckbohnen | Rosmarin Kartoffeln

26 €

## **KANINCHENKEULE**

Butterweiches Kaninchen | Knoblauch – Thymianrahmsoße | Rotkohl | Kartoffelklöße

25 €

**Was macht ein Ei, bevor es den Osterhasen trifft? Sich in Schale werfen....**

Eine Liste über Allergene in unseren Speisen erhalten Sie gerne auf Anfrage bei unserem freundlichen Service.

