



# STERMENÜ 2019

Ostersonntag & Ostermontag 12.00 – 14.30 und 18.00 – 21.00 Uhr



## Aperitif Empfehlung

**„HUGO“ oder „HUGO in RED“ auf Eis 0,2l á 9,50**

Lanson Champagner, St. Germain-Holunderblüten Likör, Soda & frische Minze | RED: mit Campari

**Alkoholfreier „Gin Tonic“ 0,2l á 6,50** | Seedlip mit Gurke, Zitronen Thymian & Thomas Henry Tonic

**Alkoholfreier Apfel – Kirsch Secco aus dem Alten Land 0,1l á 5,80**

## Bestellen Sie einzeln oder stellen Sie sich Ihr Wunschmenü zusammen

3 Gang 49,00 | 4 Gang 59,00 (Zander als Zwischengang + 5,-) | 5 Gang 69,00 | 6 Gänge 79,00 | 7 Gang 89,00  
(Letzter Gang – Käse oder Dessert) | (Vegetarische Gerichte werden separat angeboten!)

### Spargel

Eigelb ♦ Kapstachelbeere ♦ Schildampfer

15,50

### Konfierter Kohlrabi

Zuckererbsen ♦ Kaviar ♦ Buttermilch

14,90

### Bamberger Hörnchen

Crottin ♦ Kaffee ♦ Quinoa

15,20

### Saibling

Fichtensprossen ♦ Lardo ♦ Koji Beurre blanc

16,90



### Zander Filet

Frühlingsgemüse ♦ Schwarzbrot-Creme ♦ Tonic-Vinaigrette

29,90

### Salzwiesen Lamm

Mairüben ♦ Morchel ♦ Kräuter

31,00



### Rhabarber

Geräucherte Milch ♦ Waldmeister ♦ Schokolade

12,90

## Kleine Käseauswahl aus den Häusern *Bachenbruch & Backensholz*

Mispel ♦ Schwarze Nuss

9,80



## **Deinster Spargel mit Landschinken**

Neue Kartoffeln • Sauce Hollandaise oder geklärter Butter 21,90



## **FÜR DIE „KLEINEN“ (BIS 14 JAHRE)**

Tagliatelle mit Tomaten Sauce oder Kartoffelpuffer mit Apfelmus 4,50

Hähnchen mit Gemüse und Nudeln oder Kartoffeln/Kartoffelstampf 12,90



## Handgemachte Pralinen (Nicht im Menü kombinierbar)

1,50 EUR/Stück (Auch zum Mitnehmen und in 3er oder 6er Geschenkverpackungen)