

OSTER Vegi MENÜ 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 44,00 | 4 Gang 54,00 | 5 Gang 64,00 | 6 Gänge 74,00

(Letzter Gang – Käse oder Dessert)

Spargel

Eigelb ♦ Kapstachelbeere ♦ Schildampfer

15,50

Konfierter Kohlrabi

Zuckererbsen ♦ Buchweizen ♦ Buttermilch

14,90

Bamberger Hörnchen

Crottin ♦ Kaffee ♦ Quinoa

15,20



Frühlingsgemüse

Schwarzbrot-Creme ♦ Morcheln ♦ Kräuter

23,90

oder

Deinster Spargel

Neue Kartoffeln ♦ Sauce Hollandaise oder geklärter Butter

19,70



Rhabarber

Geräucherte Milch ♦ Waldmeister ♦ Schokolade

12,90

Kleine Käseauswahl aus den Häusern *Bachenbruch & Backensholz*

Mispel ♦ Schwarze Nuss

9,80



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)