

Ostermenü 2026

Karotten-Kokos-Suppe mit Ingwer
Carrot-Coconut soup with ginger
Sopa de zanahoria con coco y jengibre

oder / or / o

Räucherlachspraline mit Frischkäsefüllung, Avocado und Feldsalat mit Honig-Senf-Dressing
Smoked salmon stuffed with fresh cheese, avocado y lamb's lettuce with honey-mustard dressing
Salmon ahumado relleno con queso fresco, aguacate y canonigos con salsa de miel y mostaza

oder / or / o

Rote-Beete-Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse und kandierten Walnüssen
Carpaccio of beetroot with goats cheese and caramalized nuts
Carpaccio de remolacha con queso de cabra y nueces caramelizado

Eingelegte Entenkeule mit Preiselbeersauce, gebratenem Rosenkohl und Kartoffelgratin
Confit of duck leg with cranberry sauce, brussel sprouts and gratinated potatoes
Confit de pato con salsa de arandanos, col de brusselas y gratin de patatas

oder / or / o

Medaillons vom Kalbsfilet mit Tagliatelle, getrüffelter Waldpilzsauce und glasierten Karotten
Medaillons of veal fillet with tagliatelle, truffeld mushroomsauce and glazed carrots
Medallones de solomillo lechal de ternera con salsa de setas trufado y zanahorias

oder / or / o

Kabeljaufilet mit einer Zitronen-Kapern-Sauce, gebratenen Kartoffelwürfeln und grünem Spargel
Fillet of cod with a lemon-caper-sauce, sauted potatoes and green asparagus
Bacalao con salsa de limon y alcaparras, patatas salteadas y esparragos verdes

oder / or / o

Parmesan-Risotto mit grünem und weißem Stangenspargel und pochiertem Ei
Risotto with parmesan cheese, white and green asparagus with a poached egg
Risotto con queso parmesano, esparragos blancos y verdes, huevo escalfado

Pavlova (Merengue) mit Joghurt-Waldbeereneis und roten Beeren
Pavlova (Merengue) with yoghurt-red berry-ice cream
Pavlova (Merengue) con helado de yogur y frutas del bosque

oder / or / o

Variation von der weißen und dunklen Schokoladenmousse
Variations of dark and white chocolate mousse
Variation de mousse de chocolate blanco y negro

Preis/Price/Precio p. P. € 37