

# *Ihre Ostermenüs*

## Ostermenü

Spargelcremesuppe  
\*  
Gebratene Kalbstafelspitze  
mit Morchelrahmsauce,  
Frühlingsgemüse, Spätzle  
und Pommes Macaire  
\*  
Erdbeerknödel  
mit Rhabarbergütze und Vanilleeis  
\* \* \*  
€ 59,00

## Landidyll-Menü

Festtagssuppe  
mit Flädle, Nudeln, Markklößchen  
und Schnittlauch  
\*  
Rehmedaillons  
aus Hochschwarzwälder Jagd  
mit Preiselbeeren,  
Wacholderrahmsauce,  
Spargelgemüse, Spätzle  
und Kroketten  
\*  
Frühlings-Nascherei  
mit Crème brûlée, Erdbeermousse,  
Holunderblütenparfait und  
Rhabarbersorbet  
\* \* \*  
€ 63,00

## Schlemmermenü

Variation von der Elsässer Wachtel  
Terrine, Brust und Ei  
\*  
Hummercremesüpple  
mit gebratener Garnele  
\*  
Gebratener Lammrücken  
unter einer Bärlauchkruste  
an Blattspinat und Kartoffelgratin  
\*  
Rhabarbertarte  
mit weißem Kaffeeis  
\* \* \*  
€ 72,00

## Fischmenü

Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce  
Kartoffelrösti und Gartenkresse  
\*  
Zanderklößchen  
auf Blattspinat mit Dillsauce  
und Reutemer Bandnudeln  
\*  
Moussevariation  
von weißer und brauner Schokolade  
mit Vanillesauce  
und Früchtearrangement  
\* \* \*  
€ 64,00