



Osterauswahlkarte
Sonntag, den 05.04. und Montag, den 06.04.2026

Vorspeisen

Köstliche Spargelcremesuppe | Flusskrebsschwänze | 12,50

Ausgebackener Ziegenkäse | Rote Bete-Carpaccio | Feigen-Mostarda |
14,50

Sashimi vom Thunfisch in Sesam | Wasabi-Sojasauce |
Ausgebackene Garnelen im Pankomehl | süß-saure Sauce | 22,50

Fein geschnittenes argentinisches Roastbeef | Salsa Verde |
Zweierlei Spargeltatar | 18,50

Pastagerichte

Hausgemachte Quadrati | Hummer-Jakobsmuschelfüllung |
mediterranes Artischockenragout | 21,50

Lasagnette | Kaninchenragout | Olivenpesto | 18,50

Hausgemachte Ravioli | Bärlauch-Füllung | grüner Spargel |
San Daniele Schinken | 21,50



Fisch

Saltimbocca vom Seeteufel | Safranrisotto | 35,50

Tranche vom Wolfsbarsch (Wildfang) |
Oliven-Kapern- Weißweinsauce | gratinierter grüner Spargel | 34,50

Fleisch

Gebratene Perlhuhnbrust | Waldpilz-Sauce | hausgemachte Medaglioni
mit Orangen-Fenchel-Füllung | 26,50

Geschmorte Lammkeule | Rosmarinjus | grüne Bohnen | Kartoffelgratin |
28,50

Kalbsfilet | Apfel-Calvados-Kompott | hausgemachte Gnocconi | grüne
Spargelfüllung | 38,50

Dessert

Cheese Cake- Brûlée| 13,50

Erdbeer-Panna Cotta | 13,50

Rhabarber-Tiramisu | 13,50

„Buon appetito e Buona Pasqua „