



---

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <b>Gründonnerstag, 28. März</b> | <b>ab 18 Uhr</b>  |
| <b>Karfreitag, 29. März</b>     | <b>ab 18 Uhr</b>  |
| <b>Karsamstag, 30. März</b>     | <b>ab 18 Uhr</b>  |
| <b>Ostersonntag, 31. März</b>   | <b>11.30-14.30 Uhr Mittagessen und<br/>ab 17 Uhr Abendessen</b> |
| <b>Ostermontag, 1. April</b>    | <b>geschlossen</b>  |



---

## Menü am Gründonnerstag und Karfreitag

---

€ 48,00 das Menü -  
Sie können auch einzelne  
Gänge bestellen.  
Das Menü wird zusätzlich  
zu unserer Speisekarte angeboten.

**Österliche Gaumenspaß**  
Garnelen-Mango-Salat  
in sämiger Mango-Cocktailsoße  
mit zarten Zuckerschoten, Sprossen  
und knusprigem Maisbrot



**Gebratenes Zanderfilet**  
gekrönt von einem Topping aus  
Cornflakes und Cashewkernen  
knusprig gratiniert  
auf Kokosrahmspinat mit Safranschaum  
und Süßkartoffelpürrée



**Osterkörble**  
Mousse au chocolat mit  
Schwarzwälder Kirschkompott,  
einer Kugel Walnusseis  
und einem schönen Tuff Eierlikörsahne



---

## Menü

am Karfreitag  
und Ostersonntag

---

€ 48,00 das Menü -  
Sie können auch einzelne  
Gänge bestellen.  
Das Menü wird zusätzlich  
zu unserer Speisekarte angeboten.

Österlich geschmückter Blattsalat  
an Kronevinaigrette  
bunt garniert nach Meister Lampe,  
umlegt mit gebratenem grünem Spargel,  
Grapefruitfilets und Avocadowürfeln,  
Kresse und Wachtelei



Mediterranes Hirschragout  
serviert mit Wurzelgemüsen und grünen Oliven  
in dunkler Rotweinsauce  
mit cremiger Polenta,  
dazu erfrischende Gremolata



Luftiger Ostergruß  
Leichte Joghurtterrine  
auf Erdbeermark,  
drumherum Rhabarberkompott,  
eine Kugel Erdbeersorbet  
und österliches Feingebäck