

Ostermenü

*Zarter Rapünzchensalat mit steirischem Kernöl,
Röstspeck und Croûtons*
7,90 €

*Geschmorter Osterlammbraten aus der Keule
mit grünen Bohnen und Thüringer Klößen*
24,90 €

Italienische Stracciatella-Eiscreme mit Schattenmorellen & Sahne
9,90 €

Unser Menüpreis 38,90 €

Feiertagsmenü

Klare Kalbs-Bouillon mit Kräuterflädchen und Wurzelgemüse
7,90 €

oder

*Kopfsalat & Löwenzahn in Bärlauch-Vinaigrette
mit Babymozzarella & Cherrytomaten*
7,90 €

*Schweinsmedaillons mit Crème Champignons & Kräuterseitlingen,
Frühlingsgemüse und grünen Rahmnudeln*
25,50 €

oder

*Gegrilltes Filet vom Butterfisch auf Rieslingsauce
mit Sabnelauch, Kaiserschoten und Basmatireis*
25,90 €

*Hausgemachtes Panna Cotta
mit frischem Erdbeer-Ragout und Sahne*
9,90 €

Unser Menüpreis 39,90 €

Wein der Woche

2020 Schloss Proschwitz Elbling Gutswein – trocken -
dezenzte Zitrusfruchtnote, feine Mineralität, tolle Frucht, seltene interessante Rebsorte
Weingut Prinz zur Lippe, Meißen, VDP
0,2l / 7,90 €