

OSTERMENÜ

Gruß aus der Küche

~~~

Bunter Spargelsalat auf Rucola-Salat  
mit Rauchlachsstreifen

~~~

Zarter Lammkeulenbraten an Knoblauchsoße
oder

Feiner Kalbsbraten an Rahmsoße
mit Prinzessbohnen und Thymianbutterkartoffeln

~~~

Hausgemachtes Erdbeereisparfait  
mit karamellisiertem Rhabarber-Kompott  
und Minze-Sahne

**Menü komplett 26,00 € pro Person**

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG ZUM MENÜ:

### „Schnick Schnack Schnuck“

eine fast schwarz, nicht zu trockene Rotweincuvée aus Regent, Spätburgunder und St. Laurent. Gaumenschmeichler mit tollem geheimnisvollem Potpourri von Gewürzen

0,2l 6,20 €

0,75l 19,00 €

### Merlot ist weiß – der weiß gekelterte Rotwein

Der Blanc de Noir überzeugt mit einer feinen Aromafülle, die frische Zitrusnoten mit saftiger dezenter Beerenfrucht verbindet. Am Gaumen zeigt der Wein Schmelz und Fülle, einem Hauch Fruchtsüße und eine angenehm eingebundene Säure.

0,2l 6,30 €

0,75l 19,50 €

