



Menü für die Osterfeiertage

Geräucherte Lachsterrine
Baby-Leaf Salat | Dillgurken | Meerrettich

*Terrine of smoked salmon
Baby-leaf salad | dill pickles | horseradish*

Rosa gebratenes Lammkarree
glasierte Karotten | Trüffelpolenta | Thymianjus

*Pink roasted rack of lamb
glazed carrots | truffled polenta | thyme*

Hausgemachte Grießschnitte
Marillenragout

*Homemade semolina slices
ragout of apricots*

€ 54 pro Person