



## O S T E R M E N Ü

*in der Osterwoche vom 15.04. bis 20.04.2025*

---

### *Gruß aus der Küche*

\*\*\*

### *Trilogia d'Antipasti*

26,00 €

Jakobsmuschel in Sesamkruste auf grünem Spargel  
Happy Foie Gänseleber auf Salatbouquet mit Amarenakirschen, Mango-Chutney und Brioche  
Carpaccio von der Entenbrust mit Gremolata, Orangenfilets, Erdnüssen und Mönchsbart

\*\*\*

### *Hauptspeise zur Auswahl*

Garnelenschwänze an Martini-Dry-Champignon-Brunoise-Sauce,  
serviert mit Safran-Risotto, Radicchio und Eier-Erbse

34,00 €

Neuseeländische Lammkrone in mediterraner Kräuterkruste an Vin Santo-Morchel-Reduktion,  
serviert mit Radicchio, Eier-Erbse und weicher Maispolenta

34,00 €

Pasta-Duett: Garganelli mit frischen Artischocken, Zitronenabrieb, Parmigiano und Pinienkernen  
& Tortelloni gefüllt mit Schafskäse und Ricotta an Salbei-Butter-Sauce, am Tisch vollendet  
mit gereiftem Aceto Balsamico di Modena IGP „Famiglia Dodi“ aus dem Eichenholzfass

29,00 €

\*\*\*

### *Österliche Dessert-Sinfonie*

16,00 €

Calvados-Halbgefrorenes auf Apfel-Beignets  
Kokos-Pannacotta, Mango-Glaze & frische Mangofrucht  
Premium-Eiscreme „Cheesecake Pistazie“ mit Pistaziencrumble  
“Colomba Pasquale” – österliches Traditionsgebäck aus Italien

69,00 Euro p.P.

– ab 2 Personen pro Tisch –

(unterschiedliche Hauptspeisen möglich // 64,00 € mit Pasta-Duett)

Einzelne Speisen zu den aufgeführten Preisen.

---

Neben unserem Ostermenü können Sie auch à la carte aus unserer aktuellen Speisekarte wählen.

