

OSTERN IM DEIDESHEIMER HOF

EIN FEST FÜR DIE GANZE FAMILIE

Sonntag, 21. und Montag, 22. April 2019

Zu Ostern werfen wir uns für Sie besonders schick in Schale. Wenn Sie sich und Ihre Lieben an den beiden Osterfeiertagen von uns verwöhnen lassen möchten, überraschen Sie unsere Küchenchefs mit *großen und kleinen Ostermenüs*. Am **Ostersonntag** sind beide Restaurants *Schwarzer Hahn* und *Sankt Urban* mittags und abends geöffnet. Am **Ostermontag** ist unser Restaurant *Sankt Urban* mittags und abends für Sie da. Selbstverständlich lässt sich auch *à la carte* speisen.

Oster-Arrangement

Samstag, 20. bis Montag, 22. April

Frühling ist die Musik der Natur. Genießen Sie diese herrliche Zeit bei uns an der Deutschen Weinstrasse. Mit unserem abwechslungsreichen Osterarrangement verbringen Sie erholsame Tage in der Pfalz.

› 2 Übernachtungen im Komfort-Doppelzimmer inkl. Frühstück

› 3-Gänge-Abendessen im Restaurant »Sankt Urban« am Samstagabend

› Kutschfahrt am Sonntagvormittag durch die weltbekannten Deidesheimer Weinlagen

› 4-Gänge-Ostermenü im Restaurant »Schwarzer Hahn« am Sonntagmittag oder -abend

377 € pro Person



Osterspaziergang mit 2 PS

Genießen Sie Ihren Aperitif vor dem Ostermenü am Ostersonntag bei einer Kutschfahrt und »erfahren« Sie die bekannten Deidesheimer Weinlagen. Abfahrt um 11.00 Uhr; Treffpunkt auf dem Marktplatz

30 €

inkl. Sekt-Aperitif buchbar in Verbindung mit einer Tischreservierung am Ostersonntag



SANKT URBAN

Oster-Menü

Gebackener Strudel von der Wachtel mit Spargelsalat und Radieschen-Kerbel Vinaigrette

Crecestoppchen vom Bärlauch mit pochiertem Wachtelei und geräuchertem Lachs

In Spätburgunder geschmorte Milchlammshulter mit gefüllter Paprika und Kartoffel-Rahmgratin

Döme von der Erdbeere auf Rhabarberragout, Minze und Nougatsauce

59 €

47 € als 3-Gänge Menü
(ohne Wachtel)



SCHWARZER HAHN

Oster-Menü

Amuse bouche

Languste, Artischocke und Nadelbohne im Safrangelee mit Kohlrabi-Apfel Vinaigrette

Felsenrotbarbe auf Gurkenspaghetti mit Kaviar-Schnittlauch Sauce

Steinbutt aus dem Morchelsud mit Orangenravioli, grünem Spargel und Erbsenschaumsauce

Rosa gebratene Zickleinkeule glasiert mit Thymian und Honig, Lauchgratin und Sherryrahmsauce

Dreierlei vom Osterei

Feine Pralinés

119 €

99 € als 4-Gänge Menü
(ohne Rotbarbe)

