



STERMENÜ 2020

Ostersonntag & Ostermontag 12.00 – 14.30 und 18.00 – 21.00 Uhr



Aperitif Empfehlung

„**HUGO**“ oder „**HUGO in RED**“ auf Eis 0,2l á 9,50

Lanson Champagner, St.Germain-Holunderblüten Likör, Soda & frische Minze | RED: mit Campari

Alkoholfreier „**Gin Tonic**“ 0,2l á 6,50 | Seedlip mit Gurke, Zitronen Thymian & Thomas Henry Tonic

Alkoholfreier Apfel – Kirsch Secco aus dem Alten Land 0,1l á 5,80

Bestellen Sie einzeln oder stellen Sie sich Ihr Wunschmenü zusammen

3 Gang 54 | 4 Gang 64 (Rotbarbe als Zwischengang + 5,-) | 5 Gang 74 | 6 Gänge 84 | 7 Gang 94
(Letzter Gang – Käse oder Dessert) | (Vegetarische Gerichte werden separat angeboten!)

Grüner Spargel

Brennnessel ♦ Eingelegte Himbeeren ♦ Miso

14,90

Junge Blattsalate & Wildkräuter

Haselnuss Vinaigrette ♦ Bete

6,90

Sepia

Rhabarber ♦ Auster ♦ Grüne Tomate

16,90

Borretane Zwiebel

Deichkäse ♦ Müsli ♦ Ampfer

15,20

Kalbsbries

Brioche ♦ Bärlauch ♦ Mandel

17,50



Rotbarben Filet

Zucchini ♦ Zwiebel ♦ Pistazie

31,50

Lamm

Navette ♦ Löwenzahn ♦ Morchel

30,50



Rhabarber

Geräucherte Milch ♦ Waldmeister ♦ Schokolade

13,90

Kleine Käseauswahl aus den Häusern *Bachenbruch & Backensholz*

Mispel ♦ Schwarze Nuss

10,80



FÜR DIE „KLEINEN“ (BIS 14 JAHRE)

Tagliatelle mit Tomaten Sauce oder Kartoffelpuffer mit Apfelmus 4,50

Hähnchen mit Gemüse und Nudeln oder Kartoffeln/Kartoffelstampf 12,90



Handgemachte Pralinen (Nicht im Menü kombinierbar)

1,50 EUR/Stück (Auch zum Mitnehmen und in 3er oder 6er Geschenkverpackungen)