



DIE OSTERNFRISCHE

Vorspeisen / Starter

Geflämmt Lachs mit Sojalack, Yuzumayo und Kräutersalat in Mangodressing € 15,50
Flamed salmon with soy sauce, yuzumayo and herb salad in mango dressing
A1 C D J K F L

Bärlauchsuppe mit Pinienkern-Grana Padano Cracker € 8,50
Wild garlic soup with pine nut-grana Padano cracker
G

Hauptgerichte / Main dishes

Risotto vom schwarzen Trüffel mit gebratenen Garnelen € 24,50
Black truffle risotto with roasted prawns
B G

Lammlachse mit Rosmarinsauce auf geschmortem Gemüse und Kartoffelgratin € 36,-
Lamb saddle with rosemary sauce, braised vegetables and potato gratin
A1 G I L

Königsberger Klopse von der Lammkeule mit Nordseekrabben, Gemüse-Jasminreis und Kapernäpfeln € 33,-
Königsberger meatballs made from leg of lamb with North Sea shrimp, vegetable-jasmine rice and caper apples
A1 B C G I

Dessert

Eclair mit Rubinschokoladenfüllung, Orangen-Chili Sorbet € 11,90
Eclair with ruby chocolate filling, orange-chili sorbet
A1 C G

Rhabarber Tiramisu mit Eierlikörsauce € 10,90
Rhubarb tiramisu with eggnog sauce
A1 C G