Ostermenü



Vorspeise:

voi speise.	
Rinderbrühe mit K <mark>räu</mark> terfl <mark>ädle</mark>	klein 7,90 €
	groß 9,90 €
Carpaccio vom Kohlrabi mit Rucolasalat,	
gerösteten Pini <mark>enker</mark> nen und Parmesanspänen	10,00€
Crêperoulade mit Rauchlachs gef <mark>üllt und</mark> Kräutercreme	
auf Orangenfenchelsalat und Zitronencreme	15,80€
Hauptgang:	
Schweinemedaillons unter der Nusskruste auf Cognacrahmsoße,	26 606
Vanillekarotten, gratinierten Kartoffeln	28,80€
Lachsfilet auf grünem Spargelgemüse	
mit Kirschtomaten und Gnocchi	26,80€
B I I I I I I C T I I I	
Rumpsteak vom Wendelinushof Jungbullen	/ 6
mit Cognac-Pfeffersoße, Speckbohnen und Kroketten	31,20€
	-
Hähnchenroulade gefüllt mit Kräuterfarce,	
Estragonrahmsoße, hausgemachten Spinatnudeln, Beilagensalat	23,20€
Gegrilltes Antipastigemüse mit Bärlauchsoße	
auf Süßkartoffelp <mark>üree</mark>	15,60€
Dessert:	
Eierlikörcreme mit Haselnuss Crumble und Schokoladeneis	10,00€
	W 1814
Basilikum Panna Cotta mit Himbeersauce	9,00€
	100
Charlotte mit Limettencreme und frischen Früchten	10,00€

Guten Appetit!