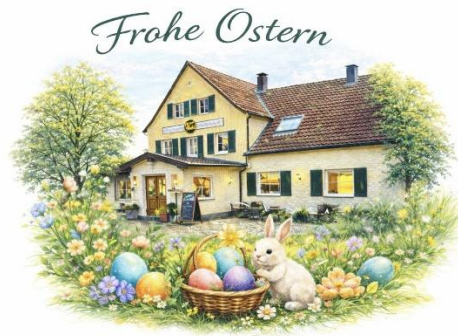


Ostermenüs im Landgasthof



Davor

Gebratener grüner Frühlingsspargel auf cremiger Burrata an feiner Vinaigrette
dazu geröstete Pinienkerne und aromatisches Kräuteröl

Deswegen zur Wahl

Sanft geschmorte Lammkeule mit kräftiger Rosmarinjus an
Speckbohngengemüse und Kartoffelgratin



Zart gegarte Maispouardenbrust „Suprême“ auf cremigem Bärlauch-Risotto
mit mediterranem Ofengemüse



Gebratenes Lachsforellenfilet an feinem Weißweinschaum
mit Blattspinat und Zitronen-Gnocchi

Danach

Rhabarber-Erdbeer-Crumble mit Vanilleeis

64,90