

# Ostermenu

## Suppe

Schaumsuppe <sup>B,D,G</sup>  
von der Kartoffel mit Gartenkräutern & Räucherlachsstreifen

oder

Bohnen-Graupen-Eintopf <sup>E,I,L,O</sup>  
mit Schwarzwälder Schinken

## Hauptgang

Scholle „Colbert“ <sup>B,D,I</sup>  
mit Bohnengemüse, Zitronenbutter & Kartoffeln

oder

Geschmorte Backe vom Schwein <sup>D,E,G,L</sup>  
mit Rotweinsauce, Erbsenpüree & Rosmarinkartoffeln

oder

Rosa gebratener Lammrücken <sup>A,D,E</sup>  
mit Gremolata, buntem Möhrengemüse & Kartoffelortilla

oder

Lila Süßkartoffel-Fettuccine <sup>E,F,G,H,N</sup>  
mit buntem Gemüse, Erdnüssen & Chili-Himbeer-Vinaigrette  
- vegan -

## Dessert

Bayrisch Creme <sup>A,D,G,N</sup>  
mit Erdbeeren & Kaffee

Preis pro Person - 45

in Euro inkl. MwSt.

2 – mit Konservierungsstoffen, 3 – mit Antioxidationsmittel, 5 – mit Schwefeldioxid, 8 – mit Milcheiweiß, 14 – mit Nitritpökelsalz  
Allergene: In unseren Speisen können auch Spuren von anderen Allergenen enthalten sein.

A – Eier; B – Fisch; C – Krebstiere; D – Milch; E – Sellerie; F – Sesamsamen; G – Schwefeldioxid & Sulfite; H – Erdnüsse; I – glutenhaltiges Getreide; J – Lupine; K – Schalenfrüchte; L – Senf; M – Sojabohnen; N – Weichtiere