

*Unsere ganztäglichen Ostermenüs  
01.04. und 02.04.*

*Vorspeise*

*Hausgemachte deutsche Spargelsuppe*

*oder*

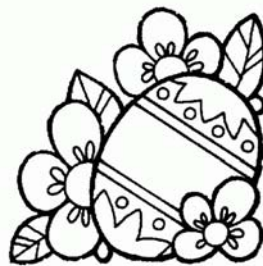
*Lachsmousse an Spargel-Erdbeersalat auf Rote Beete Carpaccio*

*Hauptspeise*

*Bitte wählen Sie eine Hauptspeise aus der folgenden Speisekarte. Dieses können Sie nach Ihrem Wunsch mit einen der beiden Vorspeisen kombinieren.*

*Dessert*

*Rhabarber Crumble auf Waldfruchtspiegel  
mit Vanille-Eis*



## Menu Nr. 1

*Black Angus Filet ( 200g ) auf Sauce Hollandaise mit frischen deutschen Spargelstangen und Petersilienkartoffel*

*Mit Vorspeise Nr. 1*

*45,50 €*

*Mit Vorspeise Nr. 2*

*48,90 €*

## Unsere Weinempfehlung

*Rapsani Grand Reserve  
2010*

*Eine Cuvee aus den autochthonen Rebsorten Xinomavro, Krasato und Stavrato von den Hängen des Olymps. Der Rapsani Grande Reserve reift für 18 Monate in Barriques und 18 Monate in der Flasche. Purpurrot mit Aromen von Gewürzen und getrockneten Früchten, vollmundig, weich im Geschmack und langem Abgang*

*Flasche: 34,50 €*

*Karaffe: 9,50 €*

## Menu Nr. 2

*Milchlammkeule mit Salsa verde,  
dazu Mediterranes Gemüse und Ofenkartoffeln*

*Mit Vorspeise Nr. 1*

*37,90 €*

*Mit Vorspeise Nr. 2*

*42,30 €*

## Unsere Weinempfehlung

*Spätburgunder S*

*2007*

*Der Spätburgunder "S" wächst in ausgewählten Weinbergparzellen, die mit alten Rebstöcken bestückt sind und optimalste Voraussetzungen für den Anbau dieser Rebsorte bieten. Neben sorgfältigster Weinbergarbeit und konsequenter Ertragsreduzierung erfolgen eine mehrfache Selektion des Lesegutes und eine schonende Handlese. In der Nase findet sich eine elegante Kombination aus Brombeeren, Heidelbeeren, roten Kirschen, Himbeere, Vanille, Zartbitterschokolade und Veilchen, unterstrichen von dezenten Holzaromen. Feingliedrige Gerbstoffe, jedoch mit einer starken Struktur und Intensität auf dem Gaumen; vielschichtiger Nachhall und gutes Potential*

*Flasche: 43,90 €*

## Menu Nr. 3

*Rosa gebratene Lammkoteletts auf einer Kräuter der Provincesauce  
an Röstgemüse und Rosmarin-Drillingen*

*Mit Vorspeise Nr. 1*

*40,90 €*

*Mit Vorspeise Nr. 2*

*45,30 €*

## Unsere Weinempfehlung

*Punta Aquila Tenute Rubino  
2013*

*In der Farbe besticht er mit einem undurchdringlichen und leuchtenden Rubinrot. Im Geruch finden sich eine vielfältige Bandbreite an äußerst feinen Düften und Eindrücken. Noten von eingelegten Pflaumen, Johannisbeeren, Heidelbeerkonfitüre, Nelken und Muskatnüssen, die sich mit Anspielungen an Sternanis, Veilchen und Lakritze abwechseln. Geschmack: Energisch und gleichzeitig einnehmend. Verführerisch durch sein Temperament und seine Vitalität. Frisch dank seiner ausgeprägten Fruchtigkeit, die durch reife und samtige Tannine und die ausgewogene Säure ausgeglichen wird. Charakteristiken: Ein authentischer, mit seiner Umgebung verbundener Spitzenwein, warm und komplex, kräftig und mit warmer Ausdruckstärke, weit und heterogen*

*Flasche: 36,90 €*

## Menu Nr. 4

*Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Zitronenscheibe und Sardelle,  
dazu Bratkartoffeln und Gurkensalat*

*Mit Vorspeise Nr. 1*

*32,50 €*

*Mit Vorspeise Nr. 2*

*36,90 €*

## Unsere Weinempfehlung

*Barbera d'Alba*

*2012*

*Amarena- Kirsche, reife Pflaume, Zeder, Weihrauch und süße Holzaromatik,  
Der Sucule bindet die Barbera-typische Säure perfekt ein. Viel Druck am  
Gaumen, perfekt integrierte Säure, reifes Tannin, langer, aromatischer Nachhall,  
dabei elegant*

*Flasche: 34,50 €*

*Karaffe: 9,50 €*

## Menu Nr. 5

*Ganze Dorade Royal auf Mediterranem-Gemüse  
dazu zerlassene Butter und Salzkartoffeln*

*Mit Vorspeise Nr. 1*

*40,50 €*

*Mit Vorspeise Nr. 2*

*44,90 €*

## Unsere Weinempfehlung

*Santorini Nykteri  
2015*

*Dieser kristallklare goldgelbe Weißwein ist eine besondere Rarität. Da seine Trauben nur in sehr geringer Stückzahl auf den Hängen der Vulkaninsel Santorini wachsen, können die Bauern diese nur zur Nacht (= „Nykteri“) ernten. Er hat ganz spezielle Aromen wie Jasmin, Zitrusfrüchten und einen Hauch von Birne. Ein voller Körper, klare Struktur, einen ausgewogenen Säuregehalt zeichnen diesen Wein ebenso aus wie eine intensive Mineralität und einen fruchtigen Abgang.*

*Flasche: 32,90 €*

*Karaffe: 8,90 €*

## Menu Nr. 6

*Kap-Seehechtfilet unter einer Bärlauchkruste mit Zwiebelkonfit  
an Tomatensud und Wildreis*

*Mit Vorspeise Nr. 1*

*36,50 €*

*Mit Vorspeise Nr. 2*

*41,90 €*

## Unsere Weinempfehlung

*Pinot Grigio Veneto*

*2013*

*Feine Säure und dezente Frucht mit Erinnerungen an Birne und Nüsse,  
nuancenreich und frisch mit cremiger Textur und voller Würze im Abgang; ein  
eleganter und beständiger Sommerwein, aufrichtig und geradlinig, der eine  
ausgeprägte volle Würze im Mund hinterlässt*

*Flasche: 26,50 €*

*Karaffe: 7,50 €*

## Menu Nr. 7

*Tagliatelle mit Bärlauchpesto  
dazu Spargel, Cherrytomaten, Rucula und Parmesan*

*Mit Vorspeise Nr. 1*

*27,50 €*

*Mit Vorspeise Nr. 2*

*33,90 €*

## Unsere Weinempfehlung

*Tsantali Kanenas Rosé*

*2015*

*Der körperreiche Kanenas Rosé von Tsantali ist eine Cuvée aus der internationalen Syrah und der autochthonen Mavroudi Traube. Im Bouquet des Kanenas Rosé dominieren Waldbeeren und Strauchfrüchte. Das Säuregerüst des Weins harmonisiert gut mit den erkennbaren Tanninen. Im Geschmack ist der Tsantali Wein feinfruchtig, der Abgang des edlen Rosé Weins ist nachhaltig*

*Flasche: 26,90 €*

*Karaffe: 7,50 €*