

Außergewöhnlich feiern an einem besonderen Ort

OSTER-MENÜ 1

BUNTER WILDKRÄUTERSALAT
mit Räucherlachs und Avocado

CURRY-INGWERSCHAUMSUPPE
mit Pinienkernen

SUPREME VOM BAUERNHÄHNCHEN
auf Orangerisotto mit Vanillekartoffeln und Marsalajus

**DESSERTVARIATION
VON RHABARBER UND ERDBEERE**
mit Vanilleeis

PREIS PRO PERSON: 39,00 €



OSTER-MENÜ 2

CARPACCIO VOM RIND
Sauce Diable, Parmesan und Wildkräutern

WOLFSBARSCH
in Aromaten, Mandelspinat und Safrancoulis

**ZARTER KALBSRÜCKEN
AUF KOHLRABI-MORCHEL-RAGOUT**
Kartoffel-Lauchkuchen und Sauce Perigourdine

RHABARBER-ROYALE
mit Rhabarbercoulis und Walnusseis

PREIS PRO PERSON: 49,00 €



VEGETARISCH

ROTE-BETE-CARPACCIO
mit Rucola und Feta an Honig-Senf-Dressing

CURRY-INGWERSCHAUMSUPPE
mit Pinienkernen

ZUCCHINI-SÜSSKARTOFFEL-LASAGNE
auf Mandelspinat mit Rosmarinschaum

**DESSERTVARIATION
VON RHABARBER UND ERDBEERE**
mit Vanilleeis

PREIS PRO PERSON: 39,00 €



Unsere Ostermenüs servieren wir am
**am Ostersonntag und Ostermontag,
1. und 2. April 2018**

Ihren Reservierungswunsch
nehmen wir gerne entgegen:

Per **Telefon** 0 68 41 / 93 48 00

oder auf **www.grundergourmet.de**