

Ostermenü 2025

Mejillones al vapor „Thai Style“
Mussels „Thai Style“
Mejillones al vapor estilo Thai

oder/or/o

Brunnenkressesuppe mit Kräutercroutons
Creamy watercress soup
Crema de berros

oder/or/o

Weißer Spargel mit Gambas und Eier-Vinaigrette
White asparagus with prawns and vinaigrette
Espárragos blanco con gambas y vinagreta

Gebratener Lammrücken mit Tomatenpolenta, grünen Speck-Bohnen und Rotweinjus
Roast saddle of lamb with tomato polenta, french beans and red wine sauce
Silla de cordero asada con polenta de tomate, judias finas verdes y salsa de vino tinto

oder/or/o

Kabeljaufilet mit einer Lauch-Parmesan-Sauce und kleinen Kräuterkartoffeln
Cod with a leek-parmesan-sauce and potatoes with herbs
Bacalao con una salsa de puerros y parmesano y patatas con hierbas

oder/or/o

Risotto mit grünem und weißen Spargel und Parmesanchips
Risotto with green and white asparagus and parmesan chips
Risotto con espárragos verde y blanco y crujiente de parmesano

Pavlova mit heißen Kirschen und Joghurteis
Meringue with hot cherries and yogurt ice cream
Merengue con cerezas calientes y helado de yogur

oder/or/o

Mille-feuille mit Zweierlei Mousse und frischen Erdbeeren
Millefeuille with two different mousses and strawberries
Milhojas con dos mousses diferentes y fresas

37 €