



# Highlights zum Osterfest

## **Hummersüppchen € 7,00**

*mit Staudensellerie und Fenchel*

## **Bärlauch – Pasta € 18,00**

*Rigatoni geschwenkt in einer Frischkäse-Rahmsauce mit Bärlauch,  
vollendet mit zweierlei Spargel und getrockneten Tomaten  
...gerne auch mit gebratenen Medaillons vom Hirschrücken € 27,00*

## **Matjesfilet nach „Hausfrauen Art“ € 13,00**

*2 Nordsee-Heringsfilets mit feiner Sauce aus Essiggurken, Karotten, Äpfeln und Mayonnaise,  
dazu reichen wir Salzkartoffeln und Salatbouquet*

## **Aischgründer Wildhasenkeule € 21,00**

*wir schmoren sie am Stück in einem würzigen Sud von Wurzelgemüse,  
Kräutern und Portwein, dazu reichen wir Blaukraut und Semmelknödel*

## **Aischgründer Wildhasenrücken € 28,00**

*das edle Stück, rosa im Parmaschinken-Mantel gebraten,  
arrangiert auf Bärlauchrisotto, geschmorte Paprika und Marsalajus*

## **Osterlamm € 19,00**

*die Keule geschmort in kräftiger Thymian-Knoblauchsauce,  
dazu Speckbohnen und Kartoffelklöße*

## **Lachsfilet auf der Haut gebraten € 27,00**

*arrangiert auf Bratkartoffelstampf mit Zwiebeln und Majoran,  
dazu Pommery-Senfsauce und geschmorte Fenchel*