

## Ostermenüs 2019

Spargelcremesuppe vom Telgter Spargel €

\* \* \*

1. Gebratenes Schweinefilet im Serranoschinkenmantel  
auf Rucola-Kartoffelstampf und dazu kleiner Salat 33,00
  2. Paniertes Kalbsschnitzel an frischem  
Telgter Spargel, Sauce Hollandaise  
und Thymiankartoffeln 35,00
  3. Geschmorte Lammschulter mit grünen Bohnen  
in einer Kräuterjus auf hausgemachtem Rösti  
und gemischter Salat 35,00
  4. Rumpsteak (180 g) mit Bärlauchbutter,  
Frühlingsgemüse und Pommes frites 36,50
  5. Gebratenes Lachsforellenfilet  
auf grünem und weißem Spargel  
an einer Schnittlauchsauce mit Telgter Kartoffeln 36,00
- vegetarisch**
6. Spargel-Bärlauch-Risotto  
mit Frühlingsgemüse und Parmesan 29,50

\* \* \*

Waldmeister-Topfenmousse  
mit  
Rhabarberkompott