

OSTERMENÜ



Gruß aus der Küche
Glas Rosé-Schaumwein

VORSPEISE

Kartoffelsoufflé aus Bergkartoffeln mit grünem
Spargel, serviert mit Parmesanschaum und Pulver
von Parmaschinken

ERSTER GANG

Gefüllter Cappellaccio mit roter Zwiebel & Amarone-
Burrata mit Salbeiduft

HAUPTGANG

Kurz gebratenes Rinderfiletmedaillon mit Pilztatar
und Lardo di Colonnata, mit Trüffelspanen

oder

Rosa gebratene Lammhüfte mit mediterranen
Kräutern, serviert mit Thymianjus

Gemüsegarten-Auswahl

DESSERT

Ostertauben-Sphäre mit roter
Fruchtcoulis