

Wählen Sie ihr köstliches

Ostermenü

Schenken Sie sich und ihren Lieben
 Zeit zum Osterfest.

Unsere traditionellen Ostergerichte
 lassen sich einfach zubereiten.

Keine Kochkünste sind erforderlich.

Aufwärmen, anrichten und genießen

Eine Anleitung liegt jeweils bei.

Wir freuen uns auf ihre Bestellung
 und wünschen frohe Ostern

Festlicher Starter

Scheiben von
 mild gebeiztem Salmfilet
 mit
 Senf-Dill-Sauce

€ 49 (für 4 Personen)



Lamm

Geschmorte Lammhaxen,
im eigenen Jus,
buntes Frühlingsgemüse,
€ 78. (für 4 Personen)

Kalb

Osso bucco von Kalbshaxenscheiben,
„ Mailänder Art“
geschmort in einer Sauce mit Gemüse
und mit einer Gremolata
(Petersilie-Knoblauch-Zitronenabrieb)
€ 112. (für 4 Personen)



Rind

Rinderroulade,
nach alter Tradition gefüllt mit Gurken, Speck
und Möhren, mit kräftiger Jus, Frühlingsgemüse

Münsterländer Zwiebelfleisch vom Tafelspitz,
Zwiebelsauce, Frühlingsgemüse

Geflügel

Coqu au vin von der Maispoularde,
in Rotwein geschmort mit Wurzelgemüse,
Speckwürfel, Zwiebeln
und Kräutern, Croutons
jedes Gericht € 68. (für 4 Personen)

Vorher

Wachtelessenz

zarte Fleischeinlage – Chesterstangen

1 Liter € 26.

Münsterländer Hochzeitssuppe
 Fleischeinlage-Markklößchen-Eierstich-
 Blumenkohl

1 Liter € 24.

Rahmsuppe von Bundmöhrrchen

1 Liter 22.

Incl. 200gr. Ingwersorbet

Nachher

UNSERE HAUSGEMACHTEN EISSORTEN und SORBETS

Vanilleeis oder Schokoladeneis

1 Liter € 9.50

Blutorangensorbet oder Erdbeersorbet

1 Liter € 8.50

Zitronen – oder Erdbeertiramisu

1 Schale für 4 Pers. € 32.