

# Ostermenu

## Suppe

**Schaumsuppe** <sup>B,D,G</sup>  
von der Kartoffel mit Gartenkräutern & Räucherlachsstreifen

oder

**Bohnen-Graupen-Eintopf** <sup>E,I,L,O</sup>  
mit Schwarzwälder Schinken

## Hauptgang

**Scholle „Colbert“** <sup>B,D,I</sup>  
mit Bohnengemüse, Zitronenbutter & Kartoffeln

oder

**Geschmorte Backe vom Schwein** <sup>D,E,G,L</sup>  
mit Rotweinsauce, Erbsenpüree & Rosmarinkartoffeln

oder

**Rosa gebratener Lammrücken** <sup>A,D,E</sup>  
mit Gremolata, buntem Möhrengemüse & Kartoffelortilla

oder

**Lila Süßkartoffel-Fettuccine** <sup>E,F,G,H,N</sup>  
mit buntem Gemüse, Erdnüssen & Chili-Himbeer-Vinaigrette  
- vegan -

## Dessert

**Bayrisch Creme** <sup>A,D,G,N</sup>  
mit Erdbeeren & Kaffee

**Preis pro Person - 45**

in Euro inkl. MwSt.

2 – mit Konservierungsstoffen, 3 – mit Antioxidationsmittel, 5 – mit Schwefeldioxid, 8 – mit Milcheiweiß, 14 – mit Nitritpökelsalz  
Allergene: In unseren Speisen können auch Spuren von anderen Allergenen enthalten sein.

A – Eier; B – Fisch; C – Krebstiere; D – Milch; E – Sellerie; F – Sesamsamen; G – Schwefeldioxid & Sulfite; H – Erdnüsse; I – glutenhaltiges Getreide; J – Lupine; K – Schalenfrüchte; L – Senf; M – Sojabohnen; N – Weichtiere