

## Ostersonntag und Ostermontag

### Vorher

Irischer Räucherlachs „**Malmö**“ an einem Salatbouquette  
in Balsamico-Vinaigrette mit Senf-Dillsauce  
und kleinen Reibeplätzchen  
12,80€

**Doppelte Rinderbrühe „Royal“**  
mit Gemüsejulienne, Markklößchen und Eierstich  
7,50 €



### Nachher

Hausgemachtes „**Tiramisu**“ serviert an  
frischen Früchten, Vanillespiegel und Schokopencil  
9,50€

**Rote Grütze** mit zart schmelzendem  
Vanilleeis, Schlagsahne und Mandelsplitter  
7,90€

## Osternsonntag und Ostermontag

### Hauptgang

Zart gedünstete **Kaninchenkeule** im eigenem Saft mit Knoblauch  
und Salbei serviert mit Rotkohl und Kartoffelknödel  
22,50€

**Rumpsteak** „vom Angus –Rind“ (ca.200g) rosa gebraten  
serviert mit Pommes frites, Kräuterbutter und Salat  
29,90€

Im Ofen geschmorte **Lammhaxe** in Thymianjus  
serviert mit Speckbohnen und Kroketten  
22,90€

„**Trompeter Pfännchen**“  
Rinder- und Schweinefilet serviert auf Bratkartoffel und Gartengemüse  
mit Sauce-Hollandaise dazu Röstzwiebeln und Kräuterbutter  
24,90 €

„**Waldhüterschmaus**“  
Goldbraun gebratenes Schweineschnitzel mit frischen Champignons,  
Schinken und Käse überbacken, dazu Rahmsauce, Pommes frites und Salat  
21,90 €

„**Hähnchenbruststeak**“ knusprig gebraten  
auf Rahmcreme mit Pommes frites,  
gebackenem Preiselbeer-Pfirsich und Salatteller  
20,50€

**Medaillons vom Schweinefilet**  
Rosa gebratene Medaillons vom Schweinefilet.  
serviert auf Gorgonzolasauce mit Blumenkohlröschen und Kroketten  
22,50 €