

LECKERE OSTERZEIT IM DEHNER BLUMEN HOTEL

VORSPEISEN

FRÜHLINGSSALAT-VARIATION
MIT GEBRATENEM SPARGEL, MIT NATIVEM OLIVENÖL MARINIERTEN PILZEN,
BIO-ZITRONEN UND FRISCH GEHOBELTEM PECORINO-KÄSE
16,50€

LAMMRÜCKEN-CARPACCIO
MIT BÄRLAUCH-PESTO MARINIERT, AN SPARGELSALAT
MIT TOMATENVINAIGRETTE UND KURKUMA-BRÖTCHEN
17,00€

SUPPE

JUNGSPINAT-CRÉMESUPPE MIT KRESSE
UND SPANISCHER CHORIZO-WURST
7,50€

HAUPTGERICHTE

CREMIGES SPARGEL-RISOTTO
MIT FRISCHEM RUCOLA UND STRAUCHTOMATEN
18,50€

NORWEGISCHES SKREI-FILET VOM GRILL
IM PANCETTA-MANTEL AUF SPARGEL-RATATOUILLE,
MIT BÄRLAUCH-KARTOFFELN
24,00€

LAMM-NAVARIN (EIN ART „EINTOPF-GERICHT“)
MIT BUNTEM GEMÜSE, EGERLINGEN UND CURRY-BULGUR
23,50€

MIT KRÄUTERN GRATINIERTER LAMMKRONE
AUF PROVENCE-GEMÜSE UND SÜSSKARTOFFEL-GRATIN
27,00€

MENÜEMPFEHLUNG

**FRÜHLINGSSALAT-VARIATION
MIT GEBRATENEM SPARGEL, MIT NATIVEM OLIVENÖL MARINIERTEN PILZEN,
BIO-ZITRONEN UND FRISCH GEHOBELTEM PECORINO-KÄSE**

* * *

**JUNGSPINAT-CRÉMESUPPE MIT KRESSE
UND SPANISCHER CHORIZO-WURST**

* * *

**NORWEGISCHES SKREI-FILET VOM GRILL
IM PANCETTA-MANTEL AUF SPARGEL-RATATOUILLE,
MIT BÄRLAUCH-KARTOFFELN**

ODER

**LAMM-NAVARIN (EIN ART „EINTOPF-GERICHT“)
MIT BUNTEM GEMÜSE, EGERLINGEN UND CURRY-BULGUR**

* * *

**SCHOKOLADEN-PARFAIT MIT MARSHMALLOWS UND SCHOKO-EIERN
AUF HIMBEERSAUCE UND EIERKLIKÖR-SABAYONE**

***3-GÄNGE-MENÜ MIT SUPPE 34,50 €URO
3-GÄNGE-MENÜ MIT VORSPEISE 39,50 €URO
4-GÄNGE-MENÜ 44,00 €URO***

**WEINGUT MONTEVERRO, MAREMMA, TOSKANA
2018 VERMENTINO IGT, TROCKEN**
AM GAUMEN FRISCHER UND SCHILLERNDER EINGANG MIT
ZITRUSNOTEN, ROSA PAMPELMUSE, GRÜNER APFEL, PFIRSICH UND MANDEL.
LEICHTE WÜRZE IM ABGANG.

30.00 €



*„LIEBE GÄSTE, SOWEIT SIE VON ALLERGIEN BETROFFEN SIND, MELDEN SIE SICH.
GERNE GIBT IHNEN UNSERE SEPARATE ALLERGIKER-KARTE AUSKUNFT ÜBER DIE
IN DEN SPEISEN ENTHALTENEN ALLERGENEN ZUTATEN.“
ALLE PREISE INKL. MEHRWERTSTEUER*