



Frohe Ostern



Vorspeisen

Sashimi vom Bio Lachs

Granny Smith | Avocado | Gurke | Joghurt
Mesclun | Zitrus-Vinaigrette
18.00 €

Mövenpick Tatar Classic

Beef Tatar | mild, medium oder feurig
Brioche-Toast | Butter
16.50 €

Veganes Tatar

Carpaccio von Rote Bete | Aubergine
Zucchini | Tomate | gebackener Tofu
marinierte Pilze
16.50 €

Salate

Salat Françoise

gebratene Hähnchenbrust | Früchte | Pflücksalat
Speckstreifen | Rose-Island-Dressing
Baguette | Butter
19.00 €

Lammfilet, Mango, Avocado, Feta

Wildkräutersalat | Cherrytomate
gepickelte Zwiebeln | marinierte Austernpilze
gerösteter Blumenkohl | Himbeer-Vinaigrette
20.50 €

Salat von gegrilltem Gemüse

junger Spinat | gegrillte Frühlingsgemüse
Pflücksalat | Walnüsse | Shiitake-Pilze
Kräuterseitlinge
18.00 €

Suppen

Rahmsüppchen von Spargel

Rauchlachs | Gemüsewürfel | Spargel
9.00 €

Rinderkraftbrühe

Spargel | Pfannkuchenstreifen | Tafelspitz
9.00 €

Vom Grill

Rumpsteak vom argentinischen Black Angus

ca. 250 g Rohgewicht

34.00 €

Lammrückenfilet frisch aus New Zealand

ca. 220 g Rohgewicht

35.00 €

Kotelett vom Thüringer Duroc

ca. 320 g Rohgewicht

30.00 €

Wählen Sie Ihre Lieblingszubereitung:

Münster

Morchelrahmsauce | buntes Spargel-Möhrengemüse
Bratkartoffeln

American:

knusprige Speckscheiben | gebratene Tomaten
Kräuterbutter | Pommes Pure & Rustic | Krautsalat



Spezialitäten

Zürcher Geschnetzeltes

Kalbfleisch | Champignons | Zwiebeln
Rahmsauce | Butterrösti
27.50 €

Kalbsleberscheiben Berliner Art

Rotwein-Preiselbeersauce | Apfelscheiben
gebackene Zwiebelringe | Kartoffelstampf
24.50 €

Veganer Bratling Asiatisch

Ponzusauce | grüner und weißer Spargel
Bundmöhre | wilder Brokkoli
Kräuterseitlinge | gemischter Reis
26.50 €

Schollenfilets in Eihülle

Limette | Kapern | Frühlingslauch
warmer Kartoffel-Ratatouillegemüse-Salat
hausgemachte Remoulade
31.00 €

Duett von Kalb

Medaillon und Bäckchen | Madeirasauce
Kefen | Pastinake | Möhre | Spargel
Kartoffelpüree
30.00 €

Duett vom Lamm

Schulter und Carré | Kräuterjus | Artischocke
Zucchini | getrocknete Tomaten
wilder Brokkoli | Rosmarinkartoffeln
29.00 €

Menü

Samtsüppchen vom Spargel

Rauchlachs | Gemüsewürfel | Spargel

* * *

Filet von Black Angus Rind

Merlotsauce | grüner und weißer Spargel
Kräuterseitlinge | gratinierte Kartoffeln

oder

Gebratener Skrei

Misosauce | Romanesco
wilder Broccoli | gemischter Reis

* * *

Ostergruß aus der Zuckerbäckerei

Schokoladen-Gateau | Rhabarberkompott
Himbeercrème | Rhabarber-Erdbeer-Eiscreme

53.00 €