

# Osterlunch im



Lauwarmer Fjordlachs aus dem Niedertemperaturdampf  
Variationen von Fisch aus Fluss und Meer  
Tatar vom Rind mit roten Zwiebeln  
Italienscher Schinken mit Parmesan  
Saarländischer Hinterschinken mit Spargel  
Gebratene mediterrane Antipastigemüse  
Zweierlei Carpaccico mit Salsa verde  
Grüner Spargel mit bunten Vitaminkernen  
Fetawürfel mit Oliven, Tomaten und Paprika  
Thunfischsalat mit grünen Bohnen, Kartoffeln und Zwiebeln  
Karotten mit Orange und Sonnenblumenkernen

\*\*\*

Edelfischvariation auf Fenchel-Paprikajulienne  
Orangen-Safransauce  
Sanft gegarte Salzwiesenlammkeule aus dem Niedertemperaturofen  
an Rosmarin-Olivenjus,  
Kartoffelmillefeuille  
Schweinefilet mit Calvados & Champignons  
feine Parmesanfettucine, frische Frühlingsgemüse  
italienische Pastaauswahl

\*\*\*

Allerlei Süßes .  
Tiramisu, Erdbeermousse, Creme Bruleè,  
Panna Cotta mit Erdbeersauce  
Eisvariation mit warmer Fruchtgrütze,  
frische Früchte

Erwachsene 38,80€

Kinder von 10 bis 15 Jahren 19,80 €

Kinder von 5 bis 9 13,80 €

---