

# OSTERKARTE

VORSPEISEN

**MAGERE SCHWEINEBÄCKCHEN SOUS-VIDE**

*mit Feldsalat an lauwarmen Kartoffel-Speck-Vinaigrette*

20,90

**BUNTE BETE CARPACCIO MIT ZIEGENKÄSE**

*an Limetten-Vinaigrette dazu Apfel-Calvados und Pinienkerne* **V**

19,90

**BRUNNENKRESSE SCHAUMSUPPE**

*mit Croutons und hausgebeiztem Lachs*

9,90

**DUETT VON LACHS UND SEETEUFEL**

*im Serrano-Mantel an Yuzu-Sauce auf Spinat und Basmatireis*

37,90

**ANGUS ROASTBEEF**

*an Pfefferrahmsauce mit Portweinschalotten dazu Brokkoli und Kroketten*

37,90

**GESCHMORTE LAMM HAXE**

*an Lammjus auf Erbsenpüree mit glasierten Möhren und Kartoffelgratin*

37,90

**„ORIGINAL WIENER“**

*vom Kalb an Preiselbeeren dazu Salat und Pommes-frites*

31,90

**PRIMAVERA DI BURRATA**

*bunte Tomaten mit Pesto auf gegrillten Zucchini-Streifen  
mit Rosmarinkartoffeln und Burrata-Stracciatella gratiniert* **V**

28,90

DESSERT

**HAUSGEMACHTER EIERLIKÖR-CHEESECAKE**

*mit frischen Beeren und lauwarmer Schokoladensauce*

10,90

**DAME-BLANCHE**

*mit belgischer Callebaut-Schokolade*

10,90



► ZUR  HEIDE ◀

# OSTERMENÜ

## MAGERE SCHWEINEBÄCKCHEN SOUS-VIDE

*mit Feldsalat an lauwarmen Kartoffel-Speck-Vinaigrette*

oder

## BUNTE BETE CARPACCIO MIT ZIEGENKÄSE

*an Limetten-Vinaigrette dazu Apfel-Calvados und Pinienkerne V*

\*\*\*\*\*

## DUETT VON LACHS UND SEETEUFEL

*im Serrano-Mantel an Yuzu-Sauce auf Spinat und Basmatireis*

oder

## ANGUS ROASTBEEF

*an Pfefferrahmsauce mit Portweinschalotten dazu Brokkoli und Kroketten*

oder

## GESCHMORTE LAMM HAXE

*an Lammjus auf Erbsenpüree mit glasierten Möhren und Kartoffelgratin*

\*\*\*\*\*

## HAUSGEMACHTER EIERLIKÖR-CHEESECAKE

*mit frischen Beeren und lauwarmen Schokoladensauce*

65,90 PRO PERSON