



**Ostermenü**

Salat vom Kölschen Kaviar Altenberger Hof, gebackene Blutwurst  
Apfel-Zwiebelchutney & Gewürzgurken

\*\*\*

Blumenkohl-Cremesuppe mit Petersilienschaum und Croutons

\*\*\*

**Hauptgerichte zur Wahl**

Frische Tagliolini mit sautierten Waldpilzen & schwarzem Trüffel

**oder**

Geangelter Fluss-Zander mit Allerlei von der Zuckererbse, Orangen-  
Polenta & Champagner-Senfsauce

**oder**

Am Stück gebratener Kalbsrücken unter der Pesto-Kruste mit  
Auberginen a la Parmigiana, Marktgemüse & Sauce Riche

\*\*\*

Rhabarbertörtchen mit Kompott & Erdbeereis

**Unser Ostermenü servieren wir exklusiv am 8 und 9.4.2023**

4 Gänge 59,00 €

6 Gänge 95,00 €

**Unser Osterbrunch am 10.4.2023  
von 11 Uhr bis 17 Uhr**

**Osterbrunch**

**Vorspeisen**

Gemischte Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Tomatensalat mit roten Zwiebeln & Balsamico Dressing

Gurkensalat mit Joghurt-Dill Dressing

Bayerischer Kartoffelsalat

Tranchen vom Roastbeef auf Salat von roter Paprika

Nudelsalat mit frischen Kräutern

Shrimps- Salat mit Cocktailsauce

Scheiben von Tomaten und Büffelmozzarella mit Basilikum Pesto

Vitello-Tonnato mit Kapern Äpfeln

Lachs mit hauseigener Marinade und Honig-Senfauce

Mediterraner Meeresfrüchtesalat mit Sellerie, Paprika, Oliven und

Limonen-Vinaigrette

Fischterriner mit verschiedenen Dips

Ligurischer Kartoffelsalat mit Oktopus und frischen Kräutern

Lachs Bellevue

## Hauptgänge

Penne mit Auberginen, Rucola und Parmesan

Gebratenes Lachsfilet mit Blattspinat und Tomaten-Safransauce

Rinderschmorbraten in Rotweinsauce mit Kartoffelgratin und Gemüse der Saison

Roastbeef am Stück mit Gemüse, Rosmarinkartoffeln & Chalotten-Specksauce

„wird am Tisch-Tranchiert“

## Dessert

Mango-Kokos Panna Cotta mit Beerenragout

Bayerische Creme mit Blaubeeren

Mousse au Chocolat mit Orangen-Kompott

**69,00 € pro Person**