



OSTERKARTE









OSTERKARTE

VERFÜGBAR AM 04. & 05.04.2026

VORSPEISEN

AUSTER*	1	5,5		6	31,5		12	60
mit Schalotten-Vinaigrette und Zitrone								
CROSTINO 								15
mit jungen Erbsen, Zwiebel, Mandel, und Zitrone								
GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL								24
mit Büsumer Krabben*, gehobeltem Fenchel und Kräuter-Ei-Vinaigrette								
KARTOFFEL-CREMESUPPE 								16
mit Bärlauch* und gebackenem Ei								
TAGLIATELLE ALLA CARBONARA 								18 / 27
mit Ei, Parmesan und Guanciale								

HAUPTSPEISEN

GEFÜLLTER KOHLRABI 								29
mit Erbsen, Karotten und Morcheln*								
FILET VOM BLAULENG*								44
mit Olivenkruste, cremiger Polenta, Brokkoli und Kirschtomaten								
GESCHMORTES WEIDELAMM								41
mit Kartoffelpüree, grünen Bohnen, Paprika und Berberitzen								
STEAK VOM LAVASTEINGRILL [200g].....								48
mit Pommes Allumettes, Gurkensalat und Balsamico-Jus								

NACHSPEISEN

EIERLIKÖRKUCHEN								14
mit Rhabarber, Karamell und Vanilleeis								
AFFOGATO								7
Vanilleeis mit Espresso								
EIS oder SORBET hausgemacht								4
UNSERE KÄSEAUSWAHL								16 21
mit hausgemachtem Chutney und Sauerteigbrot								

 vegetarisch  vegan

Alle Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau | DE-ÖKO-006 | *Wildfang/-sammlung
Allergene- und Zusatzstoffe in separater Karte verfügbar.