

OSTERN wird bei uns groß geschrieben
1. & 2. April

UNSER OSTERBRATEN

Ostersonntag & Ostermontag
1. & 2. April

Vorspeise

Gemischter Frühlingsalat
mit kleinen Tomaten, Parmesan und Gemüsechips
oder

Weißes Tomatenschaumsüppchen mit Olivenravioli, Basilikum
und Knoblauchcroutons

OsterBRATEN

Geschmorte Osterlammkeule mit Gremolatajus
Ratatouille, marinierten Rucola und Cremiger Bärlauch-Polenta

Drei auf einen Streich

Bergische Waffel mit Vanillesahne,
Confierter Himbeer-Rhabarber mit Minzpesto
Weiße Mousse au Chocolate mit Waldbeerkompott

35,00 € pro Person
ab 2 Personen

12:00 Uhr bis 16:00 Uhr

Jeden Sonntag eine Neue Auswahl

Willkommen zu Hause !

Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Seite.

**Reservierungen und Informationen unter 02102 /
3899970 oder christian-penzhorn.de**

OSTERN

1. & 2. April

Geöffnet von 12.00 bis 22.00 Uhr

Gebeizte Fjordforelle
mit violetter Senfcreme, Reibeküchlein,
Apfelgelee und kleinen Salat
15,00 €

▪
Bärlauch-Kartoffelsüppchen
mit gebackenen BBQ Chicken Wings
12,00 €

▪
Gebratenes Zanderfilet mit Cremespinat,
Leibziger Allerlei und Morcheltortelloni
17,00 € / 28,00 €

▪
Gebackenes Bioei mit Senfsauce
Wildkräuterstampf und Frühlingsalat
10,00 €

▪ ▪
Geschmortes und Kurzgebratenes vom Husumer Lamm
mit Perlzwiebeln, Paprikacreme und Bärlauchgnocchis
32,00 €

▪ ▪
Rosa Kalbstafelspitz mit Dattelbalsamico,
weißen Bohnencassoulet, Tomatenconfit und gebratenen Artischocken
30,00 €

▪ ▪ ▪
Dreierlei Creme brulee (Vanille-Pistazie-Nougat)
mit Erdbeereis
10,00 €

▪ ▪ ▪
Französisches Vanillegateaux
mit Rhabarberconfit und Minzbaiser
12,00 €

5 Gänge - 65,00 €

4 Gänge - 55,00 €

3 Gänge - 45,00 €