



OSTERN IM BIENWALD

Liebe Gäste,

auch in diesem Jahr verwöhnen wir Sie an den beiden Osterfeiertagen zum Mittag- und Abendessen mit einem OsterMENÜ passend zur Saison.

Über Ihre Tischreservierung freuen wir uns.
Ihre Familie Roth und Team

UNSER OSTERMENÜ

Cremige Karottensuppe
mit Kokosmilch verfeinert

Gegrillte Scampi mit mariniertem Bulgur
und Serrano-Schinken-Chip an bunten Blattsalaten

HAUPTGANG ZUR WAHL:

Rosa gebratenes Kalbsfilet
Morchelrahmsauce | hausgemachte Spätzle
oder

Duo von Seeteufel und Zander auf Ragout
vom Pfälzer Stangenspargel
Rieslingsauce | neue Kartoffel
oder

Gebratene Medaillons vom Lammrücken
Tomaten-Kräuter-Jus | Speckbohnen | Mandelkroketten

Fruchtcocktail
mit Mousse von feinsten
belgischer Zartbitterschokolade

Preis als 4-Gang-Menü: 56,- €/ Person
Preis als 3 Gang-Menü ohne Suppe: 50,- €/ Person

VEGETARISCHES OSTERMENÜ

Cremige Karottensuppe
mit Kokosmilch verfeinert

Marinierte Bulgur-Nocken
an bunten Blattsalaten

Hausgemachtes Blätterteig-Pastetchen
mit Ragout vom Pfälzer Stangenspargel
dazu Reis

Fruchtcocktail
mit Mousse von feinsten
belgischer Zartbitterschokolade

Preis als 4-Gang-Menü: 48,- €/ Person
Preis als 3 Gang-Menü
ohne Suppe: 42,- €/ Person

OSTERMENÜ FÜR KINDER (bis 10 Jahre)

Fruchtige Karottensuppe
verfeinert mit Kokosmilch

Hausgemachte Chicken-Nuggets vom Bio-Hähnchen
dazu Curly Fries

Kinder-Spaghetti-Eis

Preis als 3-Gang-Menü: 25,- €/ Kind
Preis als 2 Gang-Menü
ohne Suppe: 19,- €/ Kind

Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir aus organisatorischen Gründen an beiden Feiertagen kein Essen á la carte anbieten können.

