



## 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

Cremiges Süsspchen vom  
Frühlingslauch mit Croutons  
\*\*\*

Tranchen von geräucherter Entenbrust an  
asiatischem Glasnudelsalat  
\*\*\*

#### HAUPTGANG ZUR WAHL:

Zweierlei vom Lammrücken  
Tomaten-Thymian-Jus | Kräuterkroketten  
oder  
Filet vom Wolfsbarsch auf der Haut gebraten  
Rieslingsauce | Bärlauchpesto | Tagliatelle  
oder

Rosa gebratener Kalbsrücken  
Trüffel-Jus | Cremiges Risotto  
\*\*\*

Süße Oster-Variation  
Vanille | Mango | Karotte | Haselnuss

Preis als 4-Gang-Menü: 59,- €/ Person  
Preis als 3 Gang-Menü ohne Suppe: 53,- €/ Person

### VEGETARISCHES OSTERMENÜ

Cremiges Süsspchen vom  
Frühlingslauch mit Croutons  
\*\*\*

Asia-Glasnudelsalat mit  
knusprigen Gemüseröllchen  
\*\*\*

Kräuter-Crêpes  
Champignons á la Creme | Gemüsebouquet

\*\*\*

Süße Oster-Variation  
Vanille | Mango | Karotte | Haselnuss

Preis als 4-Gang-Menü: 50,- €/ Person  
Preis als 3 Gang-Menü  
ohne Suppe: 44,- €/ Person

### OSTERMENÜ FÜR KINDER (bis 10 Jahre)

Klare Kraftbrühe mit  
Buchstabennudeln  
\*\*\*

Kalbsschnitzel natur gebraten  
Champignonrahmsoupe | hausgemachte Spätzle  
\*\*\*

Osterhäschen-Dessert

Preis als 3-Gang-Menü: 25,- €/ Kind  
Preis als 2 Gang-Menü  
ohne Suppe: 20,- €/ Kind

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

