

Oster-Menü – 2022 im Schlosshotel Grube



Vorspeise

Spargel-Erdbeersalat in Minz-Pesto
und gerösteten Haselnüssen

Hauptgang

Lammkarree an gebratenen grünen Spargel
dazu eine Rosmarinsoße
und Kräuter-Schwenkkartoffeln

Barbarie Entenbrust Sous Vide gegart
auf Kartoffelküchlein an Thymianjus und Mandelbrokkoli

Wolfsbarschfilet in Parmesan-Eihülle gebacken
auf Tomaten-Risotto mit mediterranem Gemüse

Gegrillter Tofu
auf Gemüse-Couscous
und Joghurt-Minz Soße

Dessert

Schokoladenküchlein an fruchtiger Soße
und marinierten Beeren

p.P. 49,00€

und für unsere kleinen Gäste

Hähnchenbrustschnitzel mit Marktgemüse
in Rahmsoße und Kartoffelpüree

10,50€

Pasta mit Bolognese

8,90€