

Ostern am Benther Berg

Ostermenü I

3-gängiges Wahlmenü

Amuse Bouche

Grüne Erbsenschaumsuppe

Jakobsmuschel | Ananas-Chutney

Das Beste vom Heimischen Osterlamm

Rosa gegarter Lammrücken mit Kräuterkruste | geschmorte Lammkeule
Rosinen-Jus | Balsamico-Schalotten | grüne Bohnen | Kartoffelgratin

74,50€

Kalbsrückensteak - Medium gegart

Morchelrahmsauce | Frühlingsgemüse | Dauphine-Kartoffeln

78,50€

Wolfsbarschfilet im Bärlauchschaum

Spargelgemüse | cremiges Parmesan-Risotto

76,90€

Gebackene Parmesankroketten - Vegetarisch

Glasiertes Spargelgemüse | Morchelrahmsauce

69,90€

Erdbeere trifft Waldmeister

Erdbeermousse | Waldmeister-Eis | Baiser | marinierte Erdbeeren

Ostern am Benther Berg

Ostermenü II

4-Gang Menü

Amuse Bouche

Dreierlei von der Wachtel

Kumquats | Sellerie | Spargel

Pochierter Saibling

Kohlrabi Crème Brûlée | gefüllte Morcheln | Bärlauchschaum | Passionsfrucht-Kaviar

Mango-Limetten Sorbet

Rinderfilet »Wellington«

Trüffel-Jus | glasiertes Frühlingsgemüse | Schalotten | Kartoffelkrapfen

Variation von der weissen Schokolade

Haselnuss | Rhabarber

Preis pro Person: 84,50€