



Frohe  
und frühlingshafte  
Ostern  
wünschen Ihnen

Ihre Familie Strunz  
und alle Mitarbeiter

**Ostermenü**

**Kaltgeräucherter Island Wildkräuterlachs**

auf Salat von Delbrücker Spargel in Limonenvinaigrette  
und Strauchtomaten Panna Cotta

\*\*\*

**Crèmesuppe vom Delbrücker Stangenspargel**

mit Blätterteig

\*\*\*

**Sous Vides gegarter Rinderrücken mit Cafe de Paris Kruste,**

dazu Romanesco- Möhrengemüse

und Bärlauch- Kartoffelpüree

\*\*\*

**Hausgemachtes Erdbeersorbet**

auf Schoko- Brownie mit Rhababerkompott

und Minzgelee

Preis: 41,50 €





### **Aperitif-Empfehlung: Amérie**

Himbeerlikör aus dem Münsterland und handgelesene Walderdbeeren mit Sekt aufgegossen.  
Der Aperitif, der Hugo und Aperol Konkurrenz macht.

0,1l 5,50 €

### **Kalbscrèmesuppe**

mit feiner Einlage und Madeiraschaum

\* \* \*

<b>Menü 1</b>	<b>Karee vom Salzwiesenlamm</b> mit Balsamicojus, dazu Gemüse von Paprika und grünem Spargel und Salbei- Kartoffelkrapfen	<b>32,90 €</b>
<b>Menü 2</b>	<b>Rosa gebratene Kalbshälfte mit Calvados- Rahmsoße</b> dazu gebackene Austernpilze, Mandelbrokkoli und Kartoffel- Soufflée	<b>30,90 €</b>
<b>Menü 3</b>	<b>Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch mit Riesengarnelen</b> dazu bunte Beete-Gemüse mit Kaiserschoten und gebackenem Spargel- Risotto	<b>34,50 €</b>
<b>Menü 4</b>	<b>Tranchen vom Jungschweinfilet im Pancettamantel</b> dazu Steinpilzrahmsoße, glasierte Champignon- Bohnengemüse und gebratene Ofenkartoffel- Scheiben	<b>29,90 €</b>
<b>Menü 5</b>	<b>Sous Vides gegarter Rinderrücken mit Cafe de Paris Kruste</b> dazu Romanesco- Möhregemüse und Bärlauch- Kartoffelpüree	<b>34,90 €</b>
<b>Vegetarisch:</b>	<b>Mediterranes Schmorgemüse mit Peccorino</b> dazu gebackener Spargel- Risotto und Rucola- Kirschtomaten	<b>27,50 €</b>

### **Hausgemachtes Erdbeersorbet**

auf Schoko- Brownie mit Rhababerkompott  
und Minzgelee

### **Für unsere kleinen Gäste:**

### **Janosch's Kindertraum**

Kleines Schnitzel mit grünen Murmeln und Kartoffelstäbchen 8,50 €

**Digestif-Empfehlung: Scheibel Moor-Birne** 2cl 3,70 €

