

## Oster-Spezial

### Vorspeisen

#### **Vitello tonnato**

Zartes Kalbfleisch in einer Thunfischcreme  
mit Kapern und Sardellen

#### **Pflaumen im Speckmantel**

auf einem Rucola- Parmesan- Beet

#### **Bardierte Feigen**

mit Sherry- Düften und Tomatenwürfeln  
auf Rucola angerichtet

#### **Gegrillte, marinierte Zucchini und Auberginen**

mit Olivenöl und Knoblauch- Düften

### Suppe

#### **Gartenkräutersüppchen**

mit Süßkartoffelstroh

## Hauptgerichte

**Kurzgebratenes vom Bresse-Hähnchen**  
mit Austernpilzen und Rotweinreduktion,  
dazu kleines, frisches Edलगemüse und schwarze Pommes frites

**Schweinelendchen "Madagskar"**  
mit einer Pfeffersauce,  
dazu Mandelbrokkoli und Kartoffelgratin

**Geschmorte Lammkeule**  
in einer Oliven- Thymian- Jus,  
dazu Böhnchen im Speckmantel und Bäckerin- Kartoffeln

## Vegetarisch

**Linguine "Pesto rosso"**  
und gebackener Minispargel

## Von der Front Cooking Station

**Fangfrischer Kabeljau**  
mit einer klassischen Senfsauce,  
dazu feines Gemüse und Butterkartoffeln

## Salat

**Auswahl von frischen knackigen Frühlingssalaten**  
mit klaren und gebundenen Dressings

**Frutti- di- Mare- Salat**  
mit mediterranem Gemüse

**Nudelsalat "Pesto"**  
Spirelli- Nudeln mit Paprika, Zwiebeln,  
getrockneten Tomaten und Basilikumpesto

### Aus der Bäckerei

**Feines Brotkonfekt und gemischte Ciabatta**  
mit Frischkäsecreme,  
Kräuterbutter und Quark mit Frühlingszwiebeln

### Dessert

**Erdbeer- Tiramisu**  
mit Weinberg- Pfirsich- Likör

**Langnese Eistruhe**  
mit verschiedenen Carte D´Or- und Gelateria Kreationen,  
frische Schlagsahne und Amarenakirschen

**Crema catalana**  
mit Orangensalat