



Oster-Menü I

Bärlauch-Latte-Macchiato mit Zitronengras-Espuma und Wildfanggarnele

◇◇◇

Saltimbocca vom "Beelitzer Kaninchenrücken"
mit Wald- und Wiesenkräutern und Balsamico-Honig

2016 Edelstahl Best of Silvaner, trocken - Weingut Stahl - Franken 0,1 l

◇◇◇

Geschmorte Haxe vom "Ruppiner Weidelamm"
auf buntem Gemüse und Bärlauch-Kartoffelpüree

2014 Spätburgunder Holzfass Bio - Weingut Battenfeld Spanier - Rheinhessen 0,1 l

◇◇◇

Eierlikör-Crème brûlée mit rosa Rhabarber und Zitronenmelisse

Wahlweise Eierlikör 2c l oder Kaffeespezialität

48 €

Weinbegleitung 15 €

3-Gang (ohne Kaninchen) 39 €

Menü II

Schaumsuppe vom "Beelitzer Spargel" mit pochierterm Wachtelei

◇◇◇

Gebackener Ziegenkäse vom "Karolinen-Hof" auf rosa Rhabarber mit Pflücksalat

2017 Pinot Noir Rosé, trocken - Markus Molitor Haus Klosterberg - Mosel

◇◇◇

Gebratenes Filet vom Wildlachs auf Spargel-Risotto,
konfierten Kirschtomaten und Basilikum-Öl

2017 Brunel de la Gardine Côtes du Rhône blanc 0,1 l

◇◇◇

Kaiserschmarrn mit Apfelmus, Vanillesauce und Eiscreme

Wahlweise Eierlikör 2c l oder Kaffeespezialität

48 €

Weinbegleitung 15 €

3-Gang (ohne Ziegenkäse) 39 €

