

OSTERMENÜ 1

Am 16.17. und 18 April

AMUSE-BOUCHE



VITELLO TONNATO

Anchovies | Kapernäpfel | Tonnato-Sauce | Wachteleier



SPARGELCRÈMESUPPE

eigener Einlage | knusprigem Serrano Schinken



LAMMRÜCKEN MIT KRÄUTERKRUSTE

Honig Orangensauce | Karotten-Konfekt | gebackene
Süßkartoffeln-Parmesan



MILLEFEUILLES

Millefeuilles mit Himbeeren | Quenelle Red Fruits

Preis Pro Menü 65,00 €

OSTERMENÜ 2

Am 16.17. und 18 April

AMUSE-BOUCHE



HAUSGEBEIZTERLACHS- WEISSER SPARGEL

Lachskaviar | Weisser Spargelsalat |
Bärlauchpesto



SPARGELCRÈMESUPPE

eigener Einlage | knusprigem Serrano Schinken



KALBSFILET

Sauce Béarnaise | Weißer Stangenspargel |
Kartoffelgratins mit Topinambur und Pastinake



CHEESECAKE LANDSCHAFT

Zitrussorbet | Crumble

Preis Pro Menü 65,00 €





ALT INGELHEIM
RESTAURANT & SOMMERGARTEN

OSTERMENÜS

Am 16.17 und 18 April

VORSPEISEN / SUPPEN

HAUSGEBEIZTERLACHS- WEISSER SPARGEL

Lachskaviar | Weisser Spargelsalat | Bärlauchpesto
15,00 €

VITELLO TONNATO

Anchovies | Kapernäpfel | Tonnato-Sauce | Wachteleier
18,00 €

SPARGELCRÈMESUPPE

eigener Einlage | knusprigem Serrano Schinken
9,00 €

HAUPTGERICHTE

LAMMRÜCKEN MIT KRÄUTERKRUSTE

Honig Orangensauce | Karotten-Konfekt | gebackene
Süßkartoffeln-Parmesan
35,00 €

KALBSFILET

Sauce Béarnaise | Weißer Stangenspargel |
Kartoffelgratins mit Topinambur und Pastinake
32,00 €

DESSERTS

MILLEFEUILLES

Millefeuilles mit Himbeeren | Quenelle Red Fruits
12,00 €

LIMETTEN-CRÈME-BRÛLÉE

8,50 €