

Dein Ostern

im Schlosshotel Brilon-Wald
3 Gang Menü 38 € p. P.

SPARGELCREME SUPPE mit Spargelspitzen & Croutons ^{D (A)} ♡

RINDER KRAFTBRÜHE mit Markklößchen & Flädle ^{E, I (A)}

WILDKRÄUTERSALAT mit Radieschen, Essiggemüse & Kernen ^(A, K) ♡

LAMMRÜCKEN IN KRÄUTERKRUSTE an Kroketten, Spargel & Jus ^{A, D, E, F, I}

SPARGELPLATTE MIT ROASTBEEF mit Hollandaise & Kartoffeln ^{D (F, I)}

LACHSFILET auf Pesto-Tagliatelle & Tomaten ^{A, B}

HÄHNCHENKEULEN an Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse & Kräutercreme

BRATSPARGELVARIATION an Quinoa Tomaten Salat & Hollandaise ^(F, I) ♡ (♡)

SPINAT FETA QUICHE mit Zucchini & Salat ^{A, F, I} ♡

SÜSSKARTOFFEL RAVIOLI in Salbei mit Pinienkernen ^A ♡

SCHOKOCREME IM GLAS nach Schwarzwälder Kirsch Art ♡

LIMETTEN PANNACOTTA mit Baiser & Mango-Maracuja Sorbet ^{F, I} ♡

RHABARBER CRUMBLE warm, mit einer Kugel Vanilleeis ^(A, F, I) ♡ (♡)

VEGGIE ♡

VEGAN ♡

ALLERGENE

A) Gluten C) Krebstiere E) Sellerie G) Sesam I) Eier K) Senf M) Weichtiere
B) Fisch D) Schwefel/Sulfite F) Milch/Laktose H) Nüsse J) Lupinen L) Soja N) Erdnüsse