

OSTERN 2023



Von KARFREITAG, 7. April bis OSTERMONTAG, 10. April 2023 verwöhnen wir Sie mit unserem **OSTERMENÜ**.
(À la Carte ist an diesen Tagen nicht möglich)

Ostermenü

SMØRREBRØD

Frühlingsgemüse, Nordseekrabben, Frankfurter Grüne Soße
(ohne Krabben möglich)



KARTOFFEL-SCHNITTLAUCH-RAVIOLI

Weißer Spargel, Bärlauchschaum, Erbse, Käse vom
Leimenäckerhof



Dry Aged RÜCKEN vom Hinterwälder OCHSEN von Martin. Gehring aus Möttlingen

Cavatelli, Artischocken, Saubohnen, Jus
oder

ISLAND KABELJAU

Cavatelli, Artischocken, Saubohnen, Beurre blanc
oder

Gebackenes Monakamer HÜHNEREI

Cavatelli, Artischocken, Saubohnen, Fencheljus



RHABARBER & WEISSE SCHOKOLADE

Gebrannte weiße Original Beans Schokolade, Sorbet,
Rhabarber, Hafercrumble

Menüpreis pro Person 80 Euro

Vorbehaltlich eventuell kleinen Veränderungen.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung telefonisch
unter 07052/2367 oder per Email an
info@hirsch-genusshandwerk.de

Ihr Genusshandwerker mit Team

Andreas Sondel