

# T Restaurant Tafelsilber

## **Ostermenü 2019**

Liebe Gäste!

Ihnen und Ihren Familien wünschen wir  
ein frohes Osterfest!

Wir freuen uns, Ihnen heute  
unser Ostermenü zu servieren.

Wählen Sie im folgenden aus den zwei  
Vorspeisen und den fünf Hauptgängen jeweils  
ein Gericht aus. Den Menüpreis finden Sie  
jeweils unter dem Hauptgang.

Den krönenden Abschluss bildet unsere  
Dessertvariation „Tafelsilber“.

**Guten Appetit!**

# T Restaurant Tafelsilber

## **Vorspeise zur Wahl:**

Bärlauch-Crèmesuppe  
mit gebackenem Garnelen-Frischkäsekrapfen

**oder**

Gratinierter Ziegenkäse auf buntem Frühlingsalat  
mit Honig-Karottenchutney und Rosinen

## **Hauptgang zur Wahl:**

Argentinisches Rumpsteak  
auf Waldpilzgemüse in Rahm,  
dazu hausgemachte Serviettenknödel

Menü 2: 38,50 €

**oder**

Auf der Haut gebratenes Kabeljaufiletfilet  
auf mediterranem Kartoffelpüree  
mit gegrilltem grüner Spargel und Parmesan

Menü 1: 37,50 €

**oder**

Maishähnchenbrust auf Spargelgemüse  
mit getrockneten Tomaten,  
gerösteten Nüssen und Frühlingszwiebeln,  
dazu Kartoffelkrapfen

Menü 3: 35,50 €

# T Restaurant Tafelsilber

## **oder**

Gelbes geschmortes Lammcurry  
in Kokosmilch mit buntem Gemüse  
und Limettenwildreis

Menü 4: 36,50 €

## **oder**

Hausgemachte Gnocchi  
mit gebratenem Brokkoli und Kirschtomaten,  
dazu gebackener Fetakäse

Menü 5: 34,50 €

## **Dessert:**

Dessertvariation „Tafelsilber“

## **Dazu empfehlen wir:**

Weißwein:

Grauer Burgunder aus Baden

Glas 0,2 l: 6,80 €

Rotwein:

Di San Marzano Primitivo Puglia

Glas 0,2 l: 6,90 €