



# *FROHE OSTERN mit dem Spitzweg*

Nur am Karfreitag:  
Zusätzliche Fischgerichte,  
siehe Seite 2

Menuekarte gültig  
von Karfreitag, 02.04.2021  
bis Ostermontag, 05.04.2021

## Die Vorspeisen

### *"Beef Tea & Tatar"*

*Consommé double vom Hereford Rind mit Edamame, im Weckglas serviert  
plus pikantem Rindertatar mit Bärlauch - Crostini & Wildkräutern*

15,50

*Tuna - Tataki mit Wasabi-Erbesen - Panna Cotta,  
Erbsensprossen, Ponzu - Perlzwiebeln & Sesamknusper*

15,50

*Fruchtiger Spargel - Erdbeer - Brunnenkresse - Salat mit Cidre - Vinaigrette  
und Ziegenkäse-Pralinen im Pistazienmantel*

15,00

*Unsere Bouillabaisse mit Bärlauch - Aioli & Knusperbrot*

10,50

*Schaumsuppe von Frühlingskräutern mit Bärlauch - Croutons*

9,50

## Die Hauptspeisen

*Lammrücken unter der Bärlauchkruste auf kräftiger Grenache - Jus  
mit provenzalischen Gemüsen & Risolée - Kartoffel*

34,00

*Braten vom heimischen Weidekalb mit Spitzmorchelrahm,  
hausgemachte Gnocchi & junges Frühlingsgemüse*

27,50

*Kabeljaufilet mit Zitronen - Thymian - Gremolata auf feinem Hummerschaum  
mit gegrilltem, grünen Spargel & Nussbutterstampf*

33,00

*Zweierlei hausgemachte Gnocchi mit provenzalischem Gemüse,  
Ziegenquark & Pesto*

18,00

## Für unsere kleineren Gäste

*Kalbsfleischbällchen in fruchtiger Tomatensauce  
mit Gnocchi, Erbsen & Möhrchen*

14,00

## Die Nachspeisen

*"Variation von der Valrhona Schokolade"*

*Crumble | Mousse | Brownie | Hippe, mit kleinem Rhabarber - Erdbeer - Ragout*

10,50

*"Erdbeer - Tiramisu"*

8,50

*Erlesene Käseauswahl (5 Sorten)*

*mit Feigensenf, Rotweibirne & Nussbrot*

8,50

## Unsere Weinempfehlungen zu Ostern

*„Leichtigkeit des Seins“ - Blanc de Noir*

*100% rote Tannat Traube, weiß gekeltert, 10,5 % Vol. Alc.*

*„Leichtigkeit des Seins“ - Rosè*

*100% Grenache Traube, 10,5 % Vol. Alc.*

*"Leichtigkeit des Seins"-Rouge*

*Cuvée aus Syrah | Grenache | Cabernet Noir, 10,5% Vol. Alc.*

*je Flasche 0,75 l | 14,50 €*

***Spitzweg's FLEISCH - Special**  
zusätzlich - NUR am KARFREITAG, 02.04.*

***... als Vorspeise ...***

*„Friesenbrot“ - geröstetes Bauernbrot mit Matjestatar,*

*Radieschen, Gurkenspaghetti & Kaviar - Schmand*

14,00

*Gambas - Pfännchen mit Kirschtomaten in Olivenöl - Knoblauchtunke mit Brotchips*

13,50

***... als Hauptspeise ...***

*„Rotbarsch - Schnitzel“ auf lauwarmem Kartoffel - Gurkensalat mit Gartenkräutern*

25,50

*Kliff - Grillteller (3 Edelfischfilets) auf Quinoa - Tomatensalat & Limettenjoghurt*

27,50

## Und SO bestellen Sie:

Wir bitten um Vorbestellung per E-Mail  
bis spätestens 48 Stunden vor Abholung.

Unser E-Mail: [info@restaurant-spitzweg.de](mailto:info@restaurant-spitzweg.de)  
Einfach Ihre Auswahl und Anzahl angeben und  
den Tag und die Uhrzeit der Abholung nennen.

Abholzeit zur vollen Stunde,  
aber auch zur Minute '15, '30 oder '45 einer Stunde

## Abholzeiten zu Ostern:

Karfreitag, 02.04.:

17:00 - 20:00 Uhr

Oster - Samstag, 03.04.:

17:00 - 20:00 Uhr

Oster - Sonntag, 04.04.:

von 11:30 - 14:00 Uhr und

von 17:00 bis 20:00 Uhr

Oster - Montag, 05.04.:

von 11:30 - 14:00 Uhr

Alle Speisen werden à la minute für Sie zum Zeitpunkt  
der Abholung zubereitet, so, als säßen Sie im Restaurant.

Bezahlung bar oder per EC-, Master- oder Visa-Karte  
PKW Kurzzeit - Halten direkt vor dem Spitzweg möglich.