...à la carte...

...vorab...

Ziegenkäse-Pralinen im Pistazienmantel
auf Spargel - Erdbeersalat mit Cidre-Honig - Vinaigrette
19,50

Carpaccio vom rosa gebratenen Kalbsfilet
mit Thunfisch - Artischockencreme
und kleinem mediterranen Artischockensalat
19,50

...zur Hauptsache...

Kalbsfilet – Medaillons auf feinem Morchelrahm
mit jungen Frühlingsgemüsen & Risolée Kartoffeln
40,50

Bärlauch - Gnocchi mit gegrillten Gemüsen Spargel,
Ofentomaten und Pecorino
24,50

...danach...

Warmes Rhabarber - Crumble mit Vanilleeis
9,50

Käseauswahl mit Feigensenf &
Früchtebrot & Birne
13,00

MICHELIN 2024

Ostern 2024 im Restaurant Spitzweg

Wir wünschen Ihnen frohe Ostertage
sowie einen genussvollen
und entspannten Aufenthalt bei uns

Unsere Öffnungszeiten über Ostern:

Ostersamstag: 18:00 – 24:00 Uhr
Ostersonntag: 12:00 - 15:00 & 18:00 – 24:00 Uhr
Ostermontag: geschlossen

Ostermenue 1

„Dreierlei vom heimischen Spargel“
Salat | Gratin | Tortilla
mit Bärlauch-Aioli & Wildkräutersalat

21,50

***

Schaumsüppchen vom Wiesen - Sauerampfer
mit gebackener Garnele

10,50

***

Kabeljauloin - Filet mit
Spargel – Erbsen - Risotto & confierten Kirschtomaten
auf feinem Hummerschaum

40,50

***

Eierlikör Crème brûlée mit marinierten Erdbeeren
und Mandelhippe

9,50

Menuepreis p. P.: 77,00

Ostermenue 2

Jakobsmuscheln mit Zitronen-Gremolata
auf kleinem Spargel-Erbsen-Ragout
mit Estragon-Beurre Blanc

21,00

***

„Beef Tee & Tatar“
Kräftige Rinderessenz & Crostino mit Rinder-Tatar

14,00

***

Rücken vom Osterlamm unter der Bärlauchkruste
auf Bordeauxsauce,
hausgemachte Gnocchi & Pancetta Bohnen

40,50

***

Variation von der Valrhona Schokolade
Tarte | Salz – Karamell - Mousse | Parfait

13,50

Menuepreis p. P.: 82,00