

VELVE DINE | WINE



OSTERMENÜ 2025

KARFREITAG UND OSTERSAMSTAG AB 17.30 UHR



Amuse-Bouche

Hausgebackenes Sauerteigbrot und gesalzene Butter



Tatar vom gebeiztem Lachs

Safranaoli | marinierter Babysalat | Gurke | Brioche

Kohlrabicremesuppe

Tintenfisch | Meerrettichgranite | Dillöl



Rosa Lammhüfte unter der Bärlauchkruste

Rotweinjus | Wilder Blumenkohl | Zitronengnocchi

oder

Gebratenes Filet vom schwarzen Heilbutt

Grüne Soße | Bundmöhren | Risotto aus Sonnenweizen

oder

Zitronengnocchi

Bärlauch | gebratener Spargel | Radicchio | frittierte Kapern



Rhabarbermousse-Schnitte

Schokoladeneis | pochierter Rhabarber

Pralinen



4-Gang-Menü

mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert 59,- € pro Person

Wir bitten bei vegetarischen und veganen Menüs um Voranmeldung.