
Ostern 2018 im Hotel Weinberg- Schlösschen

Gründonnerstag 29.03.2018

Regionales Frühlingsmenü in 3 Gängen

Kräuterschaumsüppchen mit Croutons

Schweinefiletmedaillons
mit Riesling-Spitzkohl und Kartoffel-Specktalern

Gebrannte Schokoladencreme
mit Beeren-Sorbet und Mandelkrokant

25,00€ p.P.

Karfreitag 30.03.2018

Kreatives Fischmenü in 4 Gängen
--

Zweierlei vom Lachs
Carpaccio und Tatar mit Salatspitzen

Essenz von Edelfischen
mit Kräuter-Klößchen

Kabeljau
mit Rahm-Sauerkraut und Kräuter-Kartoffeln

Halbgefrorenes vom Winzersekt
mit Holunderblüten-Mousse

35,00€ p.P.

Karsamstag 31.03.2018

4-Gang Kräuter Menü

Karamellisierter Ziegenkäse
mit Speck-Datteln und Kräutersalat

Thymian-Schaumsüppchen
mit Polenta-Würfeln

Gefüllte Maispouladenbrust
mit Basilikum-Risotto und Ratatouille

Dunkles Schokoladenmousse
und hausgemachtes Pfefferminz-Sorbet

35,00€ p.P.

Ostersonntag 01.04.2018

Ostermenü in 5 Gängen

Zweierlei von der Ente
mit Sauce Cumberland

Waldpilz-Essenz
mit Ravioli

Garnele / Apfel / Chorizo

Kalbsrücken unter der Kräuterkruste
mit Sellerie-Püree und Trüffel-Gemüse

Dessertvariation
„Weinberg Schlösschen“

55,00€ p.P.

Ostermontag 02.04.2018

Osterbrunch

Großzügiges Brunch-Büffet
mit Frühstück, vielen verschiedenen Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts
Säfte und Kaffee sind inklusive.

25,00€ p.P.

Von Karfreitag bis Oster-Sonntag ist
ebenfalls a la carte möglich.