



RESTAURANT

# Alsterkrug

## Ostermenü

Easter menu

Frühlingssalat | Rote Bete-Thunfisch | Pistazienmayonnaise | Orange  
*Spring salad | beet root tuna | pistachio mayonnaise | orange*

**und /oder**  
**and / or**

Bärlauch-Schaumsuppe | Popcornsprossen | Granola  
*Wild garlic foam soup | popcorn sprouts | granola*

oder

Rosa Lammhüftsteak | Thymian-Jus | Tomaten-Spargel-Gemüse | cremige Polenta  
*Pink lamb rump steak | thyme jus | tomato and asparagus vegetables | creamy polenta*

**oder**  
**or**

Heilbutt Filet | Paprika-Shiitakekruste | Pernodsauce | sautierten Blattspinat  
junge geröstete Kartoffeln  
*Halibut fillet | paprika and shiitake crust | pernod sauce | sautéed spinach leaves  
young roasted potatoes*

oder

„Blonde“ Valrhona-Creme | Soft-Löffelbiskuit | Passionsfrucht-Parfait  
Johannisbeercoulis  
*„Blonde“ Valrhona cream | soft sponge cake | passion fruit parfait  
currant coulis*

3 Gänge/3 courses      49 €  
4 Gänge/4 courses      57 €

Korrespondierende Weinbegleitung | *corresponding wine*

Pro Gang 1 Glas Wein 0,1l, inklusive ein Aperitif

*1 glass of wine 0,1l per course, including an aperitif*

(Änderung der Jahrgänge vorbehalten | *The vintages are subject to change*)