



Oster im Landschloss Fasanerie

Oster-Menü 1

Carpaccio vom Rinderfilet
in Balsamico- Marinade mit Tomatenmousse,
Rucola und Rosmarin foccacia

Dorade Royale auf Pinienspinat
mit Sauce Vierge

Kalbshüfte in Aromaten gebraten
auf grünem Spargel-Tomatenragout
mit Kräutergnocchi und Portweinjus

Erdbeer-Pistazientörtchen
mit Mascarpone-Crème brûlée
und Vanille-Eislolly

Als 3 Gang Menü 46 Euro pro Person
Als 4 Gang Menü 59 Euro pro Person

Oster-Menü 2

Feines von Jacobsmuscheln und Garnelen
mit Avocado, Mango und Wildkräuter

Filet vom Bachsaibling auf Fenchel- Orangerisotto
mit Noilly- Pratschaum

Rosa gebratener Rücken und geschmorte Schulter
vom Salzwiesenlamm auf Ratatouille-Gemüse
mit Kartoffel- Merguez- Stampf und Thymianjus

Variation von Himbeeren und Manjari- Schokolade

Als 3 Gang Menü 56 Euro pro Person
Als 4 Gang Menü 72 Euro pro Person

Vegetarisches Oster-Menü

Crème brûlée vom Ziegenfrischkäse
mit Rote Bete, Auberginentatar und Kräutersalat

Süppchen von Frühlingskräutern
mit Ricotta-Spinatcroustillant

Ragout von grünem Spargel und Tomaten
mit Bärlauch-Gnocchi und Parmesanschaum

Mohn-Eclair mit Rhabarber Röster und Topfeneis

Als 3 Gang Menü 39 Euro pro Person
Als 4 Gang Menü 46 Euro pro Person

Kindermenü

Tomaten-Crèmesüppchen

Schnitzel Wiener Art
mit Erbsen-Mährengemüse
und Pommes frites

Der „Fasanerie-Osterhase“
mit frischen Erdbeeren und Vanilleeis

18 Euro pro Person

Osterbrunch an beiden Feiertagen
genießen Sie von 10:30 bis 14:00 Uhr
Köstlichkeiten vom großen Brunchbuffet.
Gönnen Sie sich im Kreis Ihrer Lieben die Zeit,
miteinander zu reden, zu lachen und zu genießen.

Preis pro Person 45 Euro

Diese Ostermenüs servieren wir Ihnen im Haupthaus der Fasanerie (nicht im Restaurant Landhaus). Änderungen vorbehalten.
Reservieren Sie unter Telefon 06332-973 205 oder per E-Mail an reservieren@landschloss-fasanerie.de
Die „Guten Geister“ der Fasanerie freuen sich darauf, Ihnen eine gute Zeit zu bereiten.