

OSTERN 2018
AUF IHREM SCHLOSS OBERBERG

Lachstatar auf Gurken-Carpaccio mit Bärlauchcreme
Preis 17,5

Spargelsuppe mit Grissini und Landrauchschinken
Preis 14,5

Apfelsorbet mit einem Schuss Prosecco
Preis 6,5

Niedergegarte Kalbshuft an Rotweinjus
dazu Bärlauch-Kartoffelstock & zweierlei Rüebl
Preis 42

oder

Gebratenes Filet vom Saibling (*Estl*) an Safransauce
dazu Quinoa-Spargelsalat & marinierte Kefen
Preis 39

Oster-Dessertvariation Schloss Oberberg
Preis 12

Ostermenü 5-Gang mit „Kalb“ 90 CHF
Ostermenü 5-Gang „Fisch“ 87 CHF

AUS DER NATUR

Gnocchi mit Spargeln und Spinat dazu gehobelte Belperknolle
Preis der Natur 28

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Weisswein

Riesling Kabinett 2011

Traubensorte: 100% Riesling.

*Dieser herrlich rassige und mineralische Restsüsse-Kabinett stammt aus den weniger bekannten Mosellagen der Familie Prüm.
Wunderbare Grapefruit und Quitten-Noten. Im Gaumen Honig-Aromen mit einem langen feinen Abgang.
Deutschland. Mosel, Joh. Jos. Prüm. Preis pro 75 cl Flasche 60 CHF*

Rotwein

Pinot Noir Steinhut 2012

Traubensorte: Pinot Noir.

*Reife Noten von Heidelbeeren und Orangenschale, ätherisch und wuchtig, jugendlich; am Gaumen typischer als die Nase,
Waldbeeren, Rosmarin, erdige Komponente. Österreich, Burgenland. Preis pro 75 cl Flasche 58 CHF*

Falls Ihnen unser Oster-Menü nicht zusagt, reichen wir Ihnen gerne unsere a la carte Speisekarte.