

ZIMMER  
HOF13

*Ostersonntag '26*

Aperitif

Brot<sup>A1,A2</sup> | Salzbutte<sup>G</sup> | Bärlauchcreme<sup>G</sup>

Raviolo<sup>A1,C,G</sup> | Spinat

Rosa gebratener Lammrücken<sup>G</sup> | grüner Spargel<sup>G</sup> | Kartoffel-  
Süßkartoffelstampf<sup>G</sup> | Jus<sup>I,L,\*</sup>

Törtchen<sup>A1,G,H</sup> | Rhabarberragout

Ankommen wann es für Sie passt: Menüstart zur reservierten Uhrzeit.  
69,- € pro Person | Reservierung erforderlich

*vegetarisch*

Aperitif

Brot<sup>A1,A2</sup> | Salzbutte<sup>G</sup> | Bärlauchcreme<sup>G</sup>

Raviolo<sup>A1,C,G</sup> | Spinat

Lauchtarte<sup>A1,C,G</sup> | grüner Spargel<sup>G</sup> | Ziegenkäse<sup>G</sup> | mariniertes

Wildkräutersalat<sup>l,L,\*</sup>

Törtchen<sup>A1,G,H</sup> | Rhabarberragout

Vegetarisches Menü 59,- € pro Person | Reservierung erforderlich

A <sup>1</sup>	glutenhaltiges Getreide (Weizen)
A <sup>2</sup>	glutenhaltiges Getreide (Roggen)
A <sup>3</sup>	glutenhaltiges Getreide (Gerste)
B	Krebstiere
C	Eier
D	Fische
E	Erdnüsse
F	Soja
G	Milch
H	Schalenfrüchte (Nüsse: Mandel, Walnuss, Haselnuss)
I	Sellerie
J	Senf
K	Sesamsamen
L	Schwefeldioxid & Sulfite
M	Lupinen
N	Weichtiere

1	Farbstoff(en)
2	Konservierungsstoff(en)
3	Antioxidationsmittel
4	Nitritpökelsalz und Nitrit
5	Geschmacksverstärker
6	geschwefelt
7	geschwärzt
8	Phosphat
9	Milcheiweiß
10	gewachst, oder Anteile gewachst, z.B. Limetten
11	Süßungsmittel
12	Enthält eine Phenylalaninquelle
13	koffeinhaltig
14	chininhaltig
15	Taurin

\* mit Wein zubereitet, trotz Erhitzung kann ein geringer Restalkohol verbleiben.