



Karfreitag-Menü

Lachstatar mit Avocado-Bruschetta

-

Weißer Cherry-Tomaten-Cremesuppe
mit Croûtons und Kräuterpesto

-

Scheiben vom Roastbeef an Portweinjus
mit breiten Bohnen und Kartoffelgratin

oder

Felchenfilet in Mandelbutter
mit Baby-Spinat und Königin-Pastete

oder

Penne all` Arrabbiata mit Parmesan

-

Banques Cheesecake
an Himbeersauce

Weinempfehlung

0,1 | 4,50 €
0,2 | 8,90 €

Weißwein

Grauburgunder Gutswein QW, trocken
Weingut Clauß, Baden / Deutschland

Rotwein

Descendance Bordeaux Supérieur AOC
Château Roc de Levraut, Bordeaux / Frankreich

Roséwein

Luberon Rosé AOC
Perrin, Rhône / Frankreich

53,00 € pro Person

Überlingen, 03. April 2026



Ostersamstag-Menü

**Frühlings-Antipasti
mit Bärlauchpesto und Parmaschinken**

-

**Gebratener Kalbsrücken an Thymianjus
mit Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln**

oder

**Heilbuttfilet an Limonengras-Sauce
mit Rosengemüse und Dill-Kartoffeln**

oder

Frühlings-Gemüselasagne mit grünem Spargel

-

**Raffaello-Mascarpone-Mousse im Glas
mit Ananas-Creme**

Weinempfehlung 0,1 | 4,50 €
0,2 | 8,90 €

Weißwein

Turteltaube-QW, trocken

Weingut Aufricht / Baden-Bodensee

Rotwein

Spätburgunder Rotwein QW trocken

Staatsweingut Meersburg, Baden/ Deutschland

Roséwein

Seegucker-QW, trocken

Weingut Aufricht / Baden-Bodensee

49,00 € pro Person

Überlingen, 04. April 2026



Ostersonntag-Menü

Hausgemachte vegetarische Antipaste
mit Bärlauch-Tomaten-Bruschetta

-

Spargelcremesuppe mit Einlage

-

Lammkarree im Pistazien-Minz-Mantel
an Thymian Demiglace
mit Prinzessbohnen und gebratener Polenta

oder

Lachssteak an Zitronenöl-Schaum
mit Wild-Brokkoli und schwarzem Risotto

oder

Veganes Kräuter-Risotto
mit Balsamico-Cherry-Tomaten

-

Weiße Mousse au Chocolat Opera-Traum

Weinempfehlung

0,1 l 4,50 €
0,2 l 8,90 €

Weißwein

Sauvignon QW, trocken

Weingut des Grafen Neipperg, Württemberg / Deutschland

Rotwein

Primitivo Puglia-IGT, Meridi

Ambre Vini/Apulien

Roséwein

Roséwein QW, trocken

Weingut Kress, Baden / Deutschland

53,00 € pro Person

Überlingen, 05. April 2026



Ostermontag-Menü

**Vitello Tonato
mit Kapern und Salatbouquet**

-

Tomaten-Consommé mit Ricotta Tortellini

-

**Rehmedaillons an Wildbeeren-Sauce
mit Kaiserschoten und Kartoffelsoufflé**

oder

**Seeteufel an Rieslingschaum
mit glasiertem Karotten-Spargel -Gemüse**

oder

Gemüsestrudel an Kräuter-Velouté

-

Limonengras Creme Brûlée

Weinempfehlung

0,1 | 4,50 €
0,2 | 8,90 €

Weißwein

Grauburgunder Gutswein QW, trocken
Weingut Clauß, Baden / Deutschland

Rotwein

Descendance Bordeaux Supérieur AOC
Château Roc de Levraut, Bordeaux/ Frankreich

Roséwein

Luberon Rosé AOC
Perrin, Rhône/ Frankreich

53,00 € pro Person

Überlingen, 06. April 2026