SCHLOSS AUEL

Das Ostermenü im Schloss

Bunter Frühlingssalat
von Staudensellerie, Gurken, Karotten, Paprika
Granatapfelmarinade, Litchis und gebratene Riesengarnelen

***

Schaumsüppchen von gerösteten Sellerie
mit Rinderfilet-Satéespieß

***

Rosa gebratene Lammhüfte
überbacken mit Blauschimmelkäse, dazu roter Spinat
und Backerinkartoffeln in Lammjus gegart

alternativ

Gebratenes Wolfsbarschfilet
mit klassischem Risotto, glacierte Rote-Bete
und weißer Portweinschaum

***

Erdbeer-Rhabarbercrumble
mit einem Erdbeer-Buttermilcheis