

OSTER- KARTE VOM 03.04.2026 - 06.04.2026

VORSPEISEN

SPARGELCRÈME- SUPPE mit eigener Einlage Ziegenfrischkäse- Praline auf Tomatenragout und Mandeln	9,90
FESTTAGSSUPPE - Rinderbrühe mit Maultasche, Flädle und Grießnocke	9,90
CARPACCIO VOM RINDERFILET im Kräutermantel mit Büffel Mozzarella vom Büffel Bill Eigelbcrème, Kapern und Senf- Eis Tonkabohnen- Brïoche und Salatbukett	17,90
Gebratener ZIEGENFRISCHKÄSETALER im Kresse- Nest Schwarzwälder Schinken- Chips mit Blattsalaten an dunklem Balsamico- Dressing geröstete Sonnenblumenkerne und Croûtons, Preiselbeermarmelade	15,70

ZWISCHENGERICHT

SOT-L' Y- LAISSE vom Hähnchen mit Trüffelschaum Erbsenpüree und Spargel- Erbsen- Pilz- Saubohnengemüse gebackene Polenta- Bällchen - als HAUPTGANG -	19,50 37,00
---	----------------

HAUPTGERICHTE - KULINARISCHER SPAZIERGANG

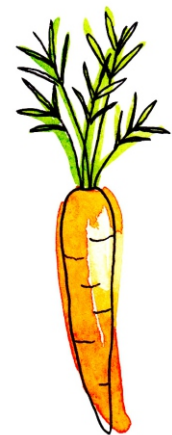
ROSTBRATEN MIT 2ERLEI ZWIEBELN Bratensauce, Bohnen mit Speck und hausgemachte Spätzle	33,50
WIENER KALBSSCHNITZEL mit Salat- Garnitur Prelselbeermarmelade und Pommes frites	34,50
Gebratener LAMMRÜCKEN unter der Kräuterkruste mit eigener Sauce Rhabarber und Paprika, Paprika- Zitronen- Püree rahmige Fregola- Sarda- Nudeln	35,90
GEBRATENES LACHSFILET mit Honig- Pfeffer- Zitronen- Glasur und Kokosnuss- Schaum Granatapfel und sautierter Blattspinat crème Kokosnuss- Polenta	28,00
GEBACKENE RAHMIGE KRAUTKRINGEL mit lauwarmem Pflaumen- Buttermilch- Sud Bergkäse und Dörripflaume Petersilienwurzel und Kartoffel- Nussbutterpüree	27,00
VEGAN GESCHMORTER CHICORÉE in Orange und Ahornsirup mit Walnüssen Apfelsud und karamellisierte Apfel gebackene Polenta- Bällchen und lauwarmer Linsensalat vom Wiesenäckerhof	27,00

DESSERT

„HASEN- OSTEREI“ Gefülltes Ei mit Schokoladen- und Erdbeer- Mousse umhüllt von Schokolade und Haselnuss, Erdbeer- Sektsüppchen und Erdbeer- Sorbet, Tonkabohnen- Panna Cotta französischer Schokoladenpresskuchen und Schokoladencreme	14,50
CRÈME BRÛLÉE von der Tonkabohne mit Vanille- Crumble und Mangosorbet	11,50

Eistruhe

KUGEL EIS nach Wahl - diverse Sorten
1 Kugel 3,40; 2 Kugeln 5,70; 3 Kugeln 8,00
Sahnetupfer 1,00



RINGHOTELS

Echt **Heimat** Genuss erleben

OSTERMENÜ

SOT-L' Y- LAISSE vom Hähnchen mit Trüffelschaum
Erbsenpüree und Spargel- Erbsen- Pilz- Saubohnengemüse
gebackene Polenta- Bällchen

oder

SPARGELCRÈME- SUPPE mit eigener Einlage
Ziegenfrischkäse- Praline auf Tomatenragout und Mandeln

Gebratener LAMMRÜCKEN unter der Kräuterkruste mit eigener Sauce
Rhabarber und Paprika
Paprika- Zitronen- Püree
rahmige Fregola- Sarda- Nudeln

„HASEN- OSTEREI“

Gefülltes Ei mit Schokoladen- und Erdbeer- Mousse umhüllt von Schokolade
und Haselnuss, Erdbeer- Sektsüppchen und Erdbeer- Sorbet
Tonkabohnen- Panna Cotta
französischer Schokoladenpresskuchen und Schokoladencrème

3 Gang mit Suppe
3 Gang mit Sot-l'y- Laisse

€ 56,00
€ 65,00

Diese Speisefolge wurde von den Küchenmeistern Gerhard Nölly und Mario Kunic
für Sie zusammengestellt. Das Menü können wir bis 20.15 Uhr reichen.

WIR WÜNSCHEN ALLEN GÄSTEN EINE FROHE OSTERZEIT
UND EINEN GUTEN APPETIT

DAS HASENTEAM

