OSTERKARTE 2024

VORSPEISEN

AUFGESCHÄUMTE BÄRLAUCHCREME SUPPE
grüner Spargel (bissfest) / Landschinken

12,90 €

CHEFS TABLE
Picandou-Ziegenkäse / geschmorter grüner Spargel / Bresaola

14,90 €

RINDERCARPACCIO
Natives Olivenöl / Zitronenesten / frischer Rucola / Pinienkerne /frisch gehobelter Grana Padano

16,90 €

Löwenzahnsalat / lauwarmer Kartoffel–Speck-Dressing /
Stormwind Tapas:
Gambas Saltimbocca / Beef Tatar / Pochiertes Landei

18,90 €

STORMWIND
essen.trinken.feiern

HAUPTSPEISEN

Miele Feuile
Avocado / Ziegen Frischkäse / grüner Spargel /
Trüffel-Sahne-Veloute / schwarzer Trüffel / Trüffelpasta

27,90 €

Original Kalbsschnitzel / Panko Panade / Zitrone /
handgerührte Wildpreiselbeeren / Löwenzahnsalat / Bratkartoffeln

29,90 €

Rosa gebratenes Iberico Filet / Bärlauchkruste /
frisches Gemüse / zweierlei Jus / Pommes Dauphine

30,90 €

Rosa gebratenes Kalbsfilet / Morchelrahm / grüner Spargel /
Kartoffelgratin

35,90 €

Seeteufel Filet gefüllt / Mango-Chili-Mozzarella / Wasabi Jus /
geschmorter grüner Spargel / Salbei-Speck-Risotto

35,90 €

True Wilderness Emsrind Dry Aged Rib-Eye / Sauce Bernaise /
frischer
grüner Spargel / hausgemachte Steakhouse Frites

37,90 €

New Zealand Rinderfilet / Barolo Jus / frisches
glasiertes Gemüse / Kartoffelgratin

41,90 €

DESSERT

Triologie Erdbeeren

Erdbeer-Panna Cotta / Fruchtculis

Erdbeerparfait / frische Früchte

Erdbeer Créme Brûlée

10,90 €

Créme Brûlée Variation

Créme Brûlée / Rohrzucker / karamellisiert

Créme Brûlée Parfait / frische Früchte

Geröstete Mandelblätter / Fruchtculis

11,90 €

Schokokuchen

Hausgemachter Schokokuchen / flüssiger Kern

Créme Brûlée Parfait

Frische Früchte

13,90 €

Dessertvariation

Süße Überraschung aus unserer Patisserie

Gebackenes

Halbgefrorenes

Cremiges

14,90 €

STORMWIND
essen.trinken.feiern