



Ostern zu Hause

Das Ostermenü 2021 zum Abholen – am Ostersonntag, den 4. April, und Ostermontag, den 5. April

Vorspeisen

Frühlings-Vitello

Rosa gebratener Kalbsrücken, kalt fein aufgeschnitten, mit einer Crème von Frankfurter Grünen Kräutern, gerösteten Pinienkernen und bunten, essbaren Blüten

Krabbencocktail „Waldorf Astoria“

Garnelen in typischer Waldorf-Astoria-Soße mit Apfel, Sellerie, Avocado, Mango und Kaviar, serviert im Glas

Hauptspeisen

Salzwiesenlamm

Zarter Braten vom Salzwiesenlamm, serviert mit grünen Bohnen, Bouillonkartoffeln und hausgemachter Rosmarin-Jus

Skrei

In Olivenöl konfiertes Skrei-Filet mit Spargelrisotto und Chips vom roh-marinierten Spargel mit Parmesan

Desserts

Mandelkuchen

Italienischer Mandel-Zitronen-Kuchen mit fruchtig-süßer Himbeersöße

Mascarpone-Crème

Vanille-Mascarpone-Crème mit Rosmarin, Heidelbeeren und knusprigem Haselnusskaramell

3-Gänge Menü pro Person: 29,50 €

Und so einfach geht's:

3 Gänge (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) zum persönlichen Menü zusammenstellen, Wunsch-Menü und Abholtag per Bestellschein (ausdrucken und am Abholtresen abgeben) oder E-Mail (taube@ttk-sachsenwald.de) mitteilen, **Oster-Menüs- Box am 4. oder 5.4. zwischen 12 und 15 Uhr in der Taube am Tonteich (Am Tonteich 33, 21521 Wohltorf) abholen.** Jeder Menü-Box liegt eine genaue Anleitung für die letzten Schritte zu Hause bei!

Wir wünschen frohe Ostern und einen schönen Start in den Frühling!

Ihr Team des Abholtresens
der Gastronomie im WRGC & der Taube am Tonteich

