

# Ostermenü

2. bis 4.4.2026 ab 18 Uhr

## VORSPEISE

Tatar vom geräucherten Lachs  
an frischem Gurkenschmand

## ZWISCHENGANG

Bärlauchschaum mit hausgemachtem Crostini

## HAUPTGANG

Rosa gebratener Lammrücken an Bohnen Casoulet  
und Polentaplätzchen

oder

Medaillon vom Heilbutt an Bohnen Casoulet  
und Polentaplätzchen

## DESSERT

Eierlikörparfait mit Kirschkompott

Pro Person 80€

Um Reservierung wird gebeten unter  
0511 7686030 oder [fiene@funky-kitchen.de](mailto:fiene@funky-kitchen.de)