

# OSTERN IN NIEDER-OLMER WEINSTUBE

## VORSPEISEN

<b>KLEINER BUNTER BEILAGENSALAT</b> mit hausgemachtem weißem Balsamico-Senf-Honig-Dressing	6,50
<b>HAUSGEMACHTE BÄRLAUCHSUPPE</b> mit knusprigen Croutons	8,50
<b>HAUSGEMACHTES RINDER-CARPACCIO</b> mit Austernpilzen, gehobeltem Parmesan und Rucola	16,90

## HAUPTGERICHTE

<b>GROßER MARKTSALAT</b> mit gebratenem Thunfisch	24,90
<b>THUNFISCHSTEAK</b> mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	29,50
<b>RINDER TAFELSPITZ</b> mit Sahne-Meerrettichsoße und Salzkartoffeln	25,90
<b>WIENER SCHNITZEL VOM KALB</b> mit traditionellem Kartoffelsalat	28,50
<b>LAMMHAXE</b> mit gegrilltem Saison-Gemüse	28,90
<b>GEBACKENE SÜßKARTOFFEL</b> mit Spinat, Kichererbsen, veganem Feta, Salatbouquet und Kräuter dressing	18,90

## DESSERT

Überraschungs-Dessert des Hauses

Lassen Sie sich von unseren herzhaften Gerichten und erlesenen Weinen verwöhnen!