



Ostermenü 1

“LAND & WASSER”

Pâté de jambon

hausgemachte Schinkenpastete, mit
eingelegten Pickles, Apfelrelish und
Kräuterbouquet

Kohlrabicremesüppchen

mit Schnittlauchöl und Buttercroûtons

Knusprig gebratene Schollenfilets

mit Kartoffel-Kräuterpüree, glasiertem
Leipziger Allerlei und Beurre Blanc

Choux au Crauquelin

luftiger Windbeutel mit Knusperkruste,
gefüllt mit Kaffeeis, warmer
Salzkaramellcrème und Knuspernougat

57,00€



BIRKENHOF
HOTEL ★★★★★



Ostermenü 2

“MEER & WEIDE”

“Nordseekrabbenstulle”

hausgemachtes, geröstetes Sauerteigbrot,
mit marinierten Nordseekrabben und
eingelegten Senfkörnern

Klare Ochsenschwanzconsommé

mit handgerolltem Bärlauchmaultäschle

Zweierlei vom Weidelamm

rosa gegarter Rücken und gebackenes
Lammpraline mit Parmesangnocchi,
Bohnen-Artischockengemüse und
Thymianjus

Warmes Rhabarberküchlein

mit Mandeln, weißer Schokolade,
Rhabarberkompott und Sauerampfer-
Joghurteis

58,00€



BIRKENHOF
HOTEL ★★★★★



Ostermenü 3

“GARTEN & HOF”

Handgeschnittenes Rindertatar

mit Crème Fraîche, hausgebackenem
Sauerteigbrot und eingelegtem Gemüse

Bouillabaisse

französische Fischsuppe mit Fischen aus
heimischen Gewässern, geröstetem
Focaccia und Sauce Rouille

Hausgemachte Ricottatortellini

mit glasierten Rübchen, gezupftem
Stracciatella-Käse und Bärlauchschaum

Saftige Rüblichnitte

mit Mascarponecrème, frischer Mango,
Passionsfrucht und Quark-Sesam-Eis

54,00€



BIRKENHOF
HOTEL ★★★★★