



Alte Baiz Ostermenü

KARFREITAGSMENÜ

Freitag, 29. März 2024

Reservierungszeiten: 11:30 – 13:00 Uhr & 17:30 – 19:00 Uhr

Amuse Bouche

Geflämmte Gelbschwanz Makrele

dreierlei Lauch, gebackenes Bio Eigelb, Lachskaviar-Vinaigrette

Geangelter Loup de mer (Ikejime)

Kartoffel-Thymiantarte, grüner Spargel, glasierte Spitzmorcheln

Virtuelle Kakaobohne (Piura Porcelana 70% Peru)

Bio Zitrone, marinierte Garriguetten Erdbeeren, Eierlikör

Hausgemachter Macaron

3 Gang Menü pro Person 89,50 €

(Bitte beachten Sie am 29. März servieren wir ausschließlich das oben genannte Menü in der Alten Baiz! Mit Ausnahme von Kindergerichten.)

Alte Baiz
Restaurant & Gourmet

Gastfreundschaft,
Genuss und Erlebnis.





Alte Baiz Ostermenü

OSTERSONNTAG & -MONTAG

Sonntag, 31. März 2024 & Montag, 01. April 2024
Reservierungszeiten: 11:30 – 13:00 Uhr & 17:30 – 19:00 Uhr

Amuse Bouche

Spargeltarte

mit sanft gebratener Stubenküchenbrust
alternativ mit marinierter Jakobsmuschel
vegetarische alternative mit Rote Bete Falafel
mit Spitzmorcheln, Pinienkernen und Erbsenvinaigrette

Spargelschaumsuppe

mit Schnittlauchöl

Sanft gegarter weißer Heilbutt

Oder Geschmorte Lammschulter

mit Bärlauchgrauen, gebratenen Artischockenherzen und Tomaten-Oliven-Fondue
Vegetarisch Artischockenrisotto, Schmortomaten, Bärlauchöl

Céme Brûlée

mit Mandelaromen,
marinierte Erdbeeren, Rhabarberjus, Waldmeister und Schokoladensorbet

Hausgemachter Macaron

4 Gang Menü pro Person 92,80 €
4 Gang Menü pro Person 78,80 € (Vegetarisch)

(Bitte beachten Sie am 31 März & 01. April servieren wir ausschließlich das oben genannte Menü in der Alten Baiz! Mit Ausnahme von Kindergerichten.)

Alte Baiz
Restaurant & Gourmet

Gastfreundschaft,
Genuss und Erlebnis.

