

## **Ein kulinarisch-musikalisches Osterfest an der stimmungsvollsten Adresse am Wörthersee**

Feiern Sie den Ostersonntag am 1. April 2018  
ab 12 Uhr im lichtdurchfluteten Restaurant Orangerie.

Küchenchef Richard Hessel kreiert für Sie Spezialitäten,  
die von Maître Johannes Doujak und seinem Team serviert werden.  
Die Hausmusik Goritschnig bringt die Saiten zum Schwingen und Klingen.

### **Oster-Menü**

Vorspeisen vom Buffet

\*\*\*

Geschmorte Stelze und rosa gebratener Rücken vom Kärntner Milchkalb  
mit weißem Spargelragout, Fondanterdäpfeln und Liebstöckel-Sabayon

\*\*\*

Topfenknöderl mit Nussbrösel auf Holunderröster und Hollerblüten-Sorbet


3-Gang-Menü pro Person €45,-

### **Aperitif-Empfehlung**

Früchtebowle

€8,-

Weitere Menüvorschläge finden Sie auf der Rückseite.  
Tischreservierungen erbeten unter Tel. 04272/2377



**Die Kinder überraschen wir mit einem Schoko-Osterhasen  
und die Eltern mit einem Kärntner Reindling.**

## Vorspeisen vom Buffet

Osterschinken-Sülzchen mit Krenmousse, Vitello Tartufo mit Rucola und Kapern  
Mit Pesto gebeiztes Carpaccio vom Kärntner Rind mit Parmesan, Beef Tatar  
Weißes Spargelmousse mit Räucherlachs, Steirisch marinierter Tafelspitz  
Schwammerlterrine mit Hirschschenken, Räucherforellen mit Preiselbeer-Obers  
Spargelsalat, Bauernsalat mit Ziegenkäse, Gurken-Dill-Salat, Erdäpfel-Mayonnaise-Salat,  
Karotten-Orangen-Salat, Käferbohnen-Salat, Blattsalate mit Dressing

## Menü-Vorschlag 2

Vorspeisen vom Buffet

\*\*\*

Frühlingskräuter-Süppchen mit Osterschinken und Sesamstangerl

\*\*\*

Filet vom Branzino in der Hummer-Nage mit grünem Spargel,  
Oliven-Paradeiser-Bulgur und Ras el Hanout

\*\*\*

Lauwarme Schokotarte mit Erdbeeren und Kokos

4-Gang-Menü pro Person €57,-

## Menü-Vorschlag 3

Vorspeisen vom Buffet

\*\*\*

Gebratene Jakobsmuschel auf Tandoori-Risotto mit milder Chili-Mango-Sauce

\*\*\*

Rosa gebratener Lammrücken und Ravioli von der Lammschulter  
mit Bärlauchspinat, Artischocken und Schalotten

\*\*\*

Rhabarber-Streuselkuchen mit Himbeersorbet und Minze-Crème fraîche

4-Gang-Menü pro Person €62,-

## Empfehlung vom Küchenchef

Gebackenes Osterkitz mit Erdäpfel-Mayonnaise-Salat und Rapunzel  
€28,-

Die Kinder überraschen wir mit einem Schoko-Osterhasen  
und die Eltern mit einem Kärntner Reindling.

