



FRÜHLING 2022



OSTERTAGE

3 Gang Menü am 17. und 18. April ab 12:00 Uhr

Zu Ostern läuft die Wellington-Küche wieder zu Höchstformen auf und kocht seinen Gästen ein herrliches Menü in drei Gängen

Wildkräutersalat mit gebratenem Kaninchenrücken, mariniertem grünem Spargel und eingelegten Feigen

Geschmorte Lammkeule mit Kräuterjus, Bohnenragout und Kartoffelbärlauchgratin

oder
Gebratenes Saiblingsfilet mit Estragonsauce, Frühlingsrübchen und Röstkartoffeln

Mandel-Mascarponecreme mit Rhabarber-Erdbeerkompott

SPARGELZEIT

Ende April bis 24. Juni 2022

Viele köstliche Gerichte wird es um das königliche Stangengemüse geben. Ob als Salat, auf Flammkuchen oder als klassische Beilage – der Genuss kann beginnen!

3 Gang Spargelmenü

Schaumsuppe vom weißen Spargel mit Vanilleöl und Zitruslachs

Gegrilltes Kalbsentrecôte mit grünem und weißem Spargel, karamellisierten Aprikosen und Bärlauchhollandaise

Rhabarbercrumble mit Erdbeer-Mascarponeeis und knusprigem Baiser

FANGFRISCHE MAISCHOLLE

Mai bis Juni 2022

Ab dem Wonnemonat Mai servieren wir Ihnen köstliche Maischolle nach „Müllerin Art“ und „Finkenwerder Art“ mit Bratkartoffeln und kleinem Gurkensalat.

Egal für welche Variante Sie sich entscheiden – unsere Maischolle ist stets fangfrisch und verwöhnt den Gaumen.

Perfekt wird Ihr Maischollengericht mit einem Glas Riesling – das Wellington-Team berät Sie hierbei gerne.



Preise entnehmen Sie bitte der Aktionskarte vor Ort