



LUST AUF FRÜHLING

## SPARGELZEIT

Mitte April bis 21. Juni 2022

Endlich ist es soweit!

Das The Locks-Küchenteam bietet ab Mitte April wieder vielfältige kulinarische Kreationen rund um das beliebte „königliche Gemüse“ an.

Ob klassisch mit Moissburger Katenschinken, Wiener Kalbsschnitzel, Rinderfilet vom Hereford Rind oder mit unserem Tagesfisch – das gute deutsche Stangengemüse wird stets frisch vom Spargelhof Timm Schümann bezogen und wird mit neuen Kartoffeln, zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise serviert.

**Die Preise entnehmen Sie bitte vor Ort aus der Aktionskarte**



## OSTERMENÜ

17. und 18. April 2022 ab 12:00 Uhr

### Vorspeise

#### Gebeiztes Filet vom Bachsaibling

mit Kaviar-Creme fraiche, mariniertem Spargelsalat, Radieschen und krossen Kartoffelchips

### Zwischengang

#### Cremesuppe von wildem Bärlauch

mit Gartenkresse und gebackenem Spieß vom französischen Maishuhn

### Hauptgang

#### Geschmorte Keule und gebratenes Karree vom Hamburger Deichlamm

mit Rosmarinsauce, glasiertem Frühlingsgemüse und gebackenem Kartoffelsouffle

### Dessert

#### Creme aus Mascarpone und Rust-Eierlikör mit Holunderblüte

an Ruby-Schokolade auf Rhabarber-Erdbeerkompott mit gerösteten Pistazien garniert

3-Gang-Menü (ohne Vorspeise): 40,00 €

3-Gang-Menü (ohne Zwischengang): 45,90 €

4-Gang-Menü (komplett): 53,90 €