



Mittagsmenü Ostern I
Menu pranzo di Pasqua
05.04.2026

STARTER

Törtchen mit Wildkräutern,
Ricotta, Zitronenschale und frischem Majoran
*Tortino con erbe spontanee,
ricotta, scorza di limone e maggiorana fresca*

APPETIZER

Frühlings-Raviolo mit weichem Kern aus Ei,
grüne Spargelspitzen und leichte Pinot-Bianco-Sauce
*Raviolo primaverile con cuore fondente di uovo
punte di asparagi verdi e salsa leggera al Pinot Bianco*

MAIN COURSE

Lammkarree in Kräuterkruste, Creme aus frischen Saubohnen,
Frühlingsartischocke und kräftig reduzierter Jus
*French rack di agnello in crosta di erbe
crema di fave fresche, carciofo primaverile e fondo ristretto*
oder | o

In Kräutern gebratene Frühlingsartischocke, Creme von
frischen Fava-Bohnen und Zitronen-Jus
*Carciofo primaverile arrosto in crosta di erbe
crema di fave fresche e fondo al limone*

DESSERT

Feines Topfen-Parfait mit Himbeersauce,
auf frischen Himbeeren serviert
*Parfait delicato di topfen con salsa di lamponi,
servito su lamponi freschi*

MENU

Preis für das gesamte Menü (ohne Getränke)
Prezzo per il menu completo (bibite extra)
58 €

Prenotazione / Vormerkung unter:
info@thierburg.com
+39 0473 530081