

„Spargel-Buffer“

Vorspeise

Spiegel mit gekochtem Vorderschinken & italienischem Landschinken mit Grissini
Tatar vom geräucherten norwegischen Fjordlachs mit Gurke & Kerbel an kleinen Reibekuchen
Hausgemachte Spargelcrêpes – warm serviert – mit gehobeltem Parmigiano gratiniert
Salat von grünem & weißen Spargel mit Ananas-Mango-Dressing

Suppe

Spargelcrêmesuppe mit Mandelsahne

Hauptgericht

Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalb in Butterschmalz gebraten
Medaillons vom Schweinefilet mit Morchelrahm
Gegrillte Putensteaks mit Bärlauchkruste

Frischer Stangenspargel „grün & weiß“ mit Sauce Hollandaise & zerlassener Butter
Petersilienkartoffeln, Bärlauch-Fettuccine mit geschmolzenen Kirschtomaten

Dessert

Profiteroles mit „Crème Patissier“
Frische Waffeln – live zubereitet – mit Erdbeeren, Minze & Sahne
„Panna Cotta“

Ofenfrisches Brot & hausgemachte Dips

HOTEL — RESTAURANT — GASTWERK — SCHÄNKE — BANKETT — CATERING