

Menü I

Ofenfrisches Brot & hausgemachte Dips

* * *

Spargelcrèmesuppe mit Mandelsahne

* * *

*„Wiener Schnitzel“ vom Kalb in Butterschmalz gebraten
mit frischem Stangenspargel, Sauce Hollandaise & zerlassener Butter
an Petersilienkartoffeln*

* * *

Mousse au chocolat

HOTEL — RESTAURANT — GASTWERK — SCHÄNKE — BANKETT — CATERING

Menü II

Ofenfrisches Brot & hausgemachte Dips

* * *

*Spargel-Duo „weiß & grün“
mit Parmesanbutter gratiniert*

* * *

*Karotten-Ingwersuppe
mit gegrilltem Garnelenspieß*

* * *

*Medaillons vom Schweinefilet mit pikanter Chili-Pfirsichsauce
auf grob geschnittenem Chinakohlgemüse & Pommes dauphine*

* * *

*Rhabarbergrütze mit frischer Minze
& Bourbon-Vanilleeiscrème*

HOTEL — RESTAURANT — GASTWERK — SCHÄNKE — BANKETT — CATERING

Menü III

Ofenfrisches Brot & hausgemachte Dips

* * *

*Mille-Feuille von Büffelmozzarella, Rucola
& „Prosciutto di Parma“ in pikanter Tomatenvinaigrette*

* * *

*Gegrilltes Zanderfilet auf Fettuccine
mit Bärlauch-Pesto & geschmolzenen Kirschtomaten*

* * *

*Iberico-Schweinekotelette vom Grill
mit Morchelrahm
an gefüllten Spargelcrêpes*

* * *

„Dreierlei von der Erdbeere“

HOTEL — RESTAURANT — GASTWERK — SCHÄNKE — BANKETT — CATERING