



***UNSERE MENÜS FÜR FESTE UND VERANSTALTUNGEN IM FRÜHLING,
VON MÄRZ BIS MAI***

Menü I

Traditionelle Hochzeitssuppe mit Markklößchen,
Eierstich und Gemüse

~

Schweinekrustenbraten an Rosmarinus mit Frühlingsgemüse und Kartoffelgratin

~

Rote Grütze mit Vanille-Eis

EUR 31,50 pro Person

Menü II

Cremesuppe vom Bärlauch mit Räucherlachs

~

Gefüllte Perlhuhnbrust auf Wokgemüse und halbwildem Reis

~

Obstsalat mit Amarettoschaum

EUR 33,50 pro Person

Menü III

Carpaccio vom Rind mit Kräutersalat und Mangosalsa

~

Frühlingslauchcremesuppe mit Eismeergarnelen

~

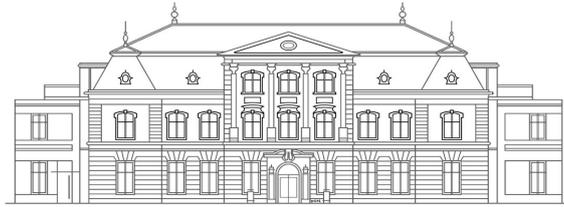
Zander gebraten „a la Saltimbocca“ an Champagner-Dillschaum
und Schlosskartoffeln

~

Waldfruchtparfait mit gebackenem Schokotörtchen

EUR 40,50 pro Person

Selbstverständlich verfügen wir über eine Speisekarte, in der wir Sie über alle Allergene und Zusatzstoffe informieren.
Sprechen Sie uns gern an.



Menü IV

Gartensalat mit Sprossen und Pinienkernen, Serranoschinken und Manchegospähnen

~

Bouillabaisse mit Edelfischen

~

Milchkalbsrücken, im Ganzen gebraten, an Trüffeljus mit grünem Spargel
und Rosmarinkartoffeln

~

Kaiserschmarrn mit heißen Himbeeren

EUR 45,50 pro Person

Selbstverständlich verfügen wir über eine Speisekarte, in der wir Sie über alle Allergene und Zusatzstoffe informieren.
Sprechen Sie uns gern an.