



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

Menü I

Klare Tomatensuppe mit Kerbel

~

Schweinekrustenbraten an Rosmarinjus mit Frühlingsgemüse und Auflaufkartoffeln

~

Rote Grütze mit Vanille-Eis

EUR 25,50 pro Person

Menü II

Cremesuppe vom Bärlauch mit Räucherlachs

~

Gefüllte Perlhuhnbrust auf Wokgemüse und halbwildem Reis

~

Obstsalat mit Amarettoschaum

EUR 28,50 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 34,50 pro Person

Menü IV

Gartensalat mit Sprossen und Pinienkernen, Serranoschinken und Manchegospähnen

~

Bouillabaisse mit Edelfischen

~

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

~

Geeister Kaiserschmarrn mit heißen Himbeeren

EUR 39,50 pro Person

Selbstverständlich verfügen wir über eine Speisekarte, in der wir Sie über alle Allergene und Zusatzstoffe informieren.
Fragen Sie bitte danach.