

Menüvorschläge III

*Hausgebeizter Wildlachs an Honig-Senfsauce mit Dill
Feldsalat und Kirschtomaten in Kernöl-Vinaigrette*

Broccoliremesuppe mit Pumpernickel-Frischkäseklößchen

*Kross gebratene Barbarieentenbrust an Crannteersauce
Mangokraut und Rosmarinkartoffel*

Erdbeer-Lasagne

€ 27,90

Antipasti gemischt

Consume royal

*Filet von Rind und Schwein „Madagaska“
Hausgem. Kräuterspätzle, Kartoffel und Gemüsebouquet*

Joghurtcreme mit Pistazien

€ 26,90

Kraftbrühe „Julienne“

*Zanderfilet in Speckmantel
auf Blattspinat Rieslingsabayon*

*Kalbsröllchen in Marsala
Steinpilzrisotto und Salatvariationen*

Panna cotta auf einem Erdbeerspiegel

€ 25,90