

Menü 1

Bunter Blattsalat
mit Balsamico Olivenöl Vinaigrette,
gratiniertem Ziegenkäse, Mango Chutney
und Kirschtomaten

(A/G/J)



Pfifferlingsrahmsuppe
in der Kaffeetasse

(D/G)



Rinderlende, vom Grill, mit Pfifferlingen,
gratiniert auf glaciertem Wurzelgemüse,
Dauphinkartoffeln und Portweinjus

(A/C/G/I)



„Topfennocken in Butter-Nussbrösel“
mit Beerengrütze und Joghurteis

(A/C/G)

Menüpreis:

49,00 €

Menü 2

Brotsalat mit gerösteten Brotwürfeln,
Pfifferlingen, getrockneten Tomaten,
Oliven, Schafsmilch Feta,
Frühlingszwiebeln
und mariniertem Salat

(A/G/J)



Schaumsuppe vom Frühlingslauch
in der Kaffeetasse



Lachstranche, im Sesammantel, auf rustikalem
Kartoffelgemüse und Tomatenbutter

(A/C/D/G)



Mangosorbet
mit marinierten Beeren

Menüpreis:

49,00 €

Aperitifempfehlung

Fränzi Prosecco
mit Esprit de June

0,1 l 4,00 €

Fruchtsecco
(Apfel / Kirsche / Heidelbeere)
- Privatkellerei van Nahmen -

0,1 l 3,00 €

Weinempfehlung

Weiß:

2017 Santa Cristina, Vinho Verde, Portugal

0,75 l 18,00 €

Rot:

2016 Sauvignon Blanc, trocken
Weingut Fischer
Baden, Deutschland

0,75 l 24,00 €

