

ZUM ALTEN Wasserschlossl

Menü

Brot Salat mit gerösteten Brotwürfeln, Kirschtomaten, Frühlingszwiebel,
Paprikastreifen, Büffelmozzarella, Wassermelone und Pesto (A/G/J)



Pfifferlingscappuccino



Rinderlende, rosa gebraten, mit Karotten-Kartoffel-Püree,
glacierten Zuckerschoten und Portweinglace (A/G/I)

oder

Kabeljaufilet, mit Kräutern gebraten, auf Apfel-Lauch-Gemüse,
Kartoffelravioli und Weißweinsauce



Marinierte Erdbeeren mit Sauerrahmeis

Menüpreis:

49,00 €

Aperitifempfehlung

Lavendel-Spritz
(Lavendellikör, Limette, Soda, Prosecco)

(0,2 l) 6,50 €

Fränzi, Prosecco mit geeisten
marinierten Himbeeren

(0,1 l) 4,50 €

Sparkling Juicy Tea
Rhabarber Darjeeling-Rose
Privatkelterei Van Nahmen

(0,1 l) 3,50 €

Weinempfehlung

2019 Gräfin Sophia Juliana Silvaner
Fürstlich Castell'sches Domänenamt,
Franken / Deutschland

0,20 l 8,90 €

0,50 l 19,80 €

0,75 l 25,00 €

2020 Gran Trio
(Negroamaro, Primitivo, Malvasia Nera)
Feudi di San Marzano, Apulien, Italien

0,20 l 8,90 €

0,50 l 19,80 €

0,75 l 25,00 €

