

ZUM ALTEN Wasserschlossl

Menü

Spargelsalat fein mariniert
mit gratiniertem Ziegenkäsetaler und Frühlingssalaten
(A/G/J/L)



Bärlauchcremesuppe in der Kaffeetasse
(G)



Kalbslendchen mit Salbei im Speckmantel auf Kartoffelravioli,
gedünstetem Gemüse und Zitronenrahmsauce
(A/C/G)

oder

Doradenfilet gegrillt mit buntem Gemüse, Rosmarinkartoffeln
und Tomatenbutter
(A/D/G/I)



Pistazienmousse auf Aprikosensauce,
Johannisbeersorbet und frischen Früchten
(A/C/G)

Menüpreis:

62,00 €

Aperitifempfehlung

Bouvet, Cremat de Loire,
Brut Méthode traditionnelle

(0,1 l) 6,50 €

Fränzi mit rotem Weinbergpfirsichlikör

(0,1 l) 5,30 €

Fruchtsecco Apfel - Quitte (alkoholfrei)
Privatkellerei van Nahmen

(0,1 l) 4,50 €

Weinempfehlung

2022 Côtes du Rhône, Blanc
E. Guigal
Côtes du Rhône, Frankreich

0,1 l 5,50 €

0,2 l 9,80 €

0,5 l 24,00 €

0,75 l 30,00 €

2021 „1“ Uno, Primitivo di Manduria
Masseria La Volpe
Apulien, Italien

0,1 l 5,50 €

0,2 l 9,80 €

0,5 l 24,00 €

0,75 l 30,00 €

