

Donnerstag, 2. Mai 2024

- Büffelmozzarella
- Tomate
- Grüner Spargel
- Erdbeere
- Passionsfrucht vinaigrette
- ***
- Schwäbische Flädlesuppe
- ***
- Buntes Salatbuffet
- ***

Land und Flur

Allgäuer Böfflamott vom Weiderind

- geschmortes Schulterscherzl
- Balsam- Preiselbeersoße
- kremiger Wirsing
- geschmälzte Kartoffelknödel

...oder...

Fluss und Meer

Vom Flußzander

- Filet auf der Haut gebraten
- Prosecco- Butterschaum
- Erbsen- Zitronenrisotto
- Rucola

...oder...

Fleischloser Genuss

Auberginen- Parmesankroketten

- Fruchtige Peperonata
- Kräuterdip
- ***

Toffee – Panna Cotta

- Kaffeeegel
- Salzkaramell
- Mango

...oder...

Käseauswahl

Unsere Weinempfehlung:

WÜRTTEMBERG

2020 **LEMBERGER STEINWIEGE Q.b.A.** trocken
 Fruchtaromen von reifen Kirschen Cassis u. Blaubeeren
 Intensive Gewürznoten unterlegt mit feinkörnigen Tanninen
 WG Schnaitmann, Fellbach
 0,75 Fl. € 31,00

VENETIEN

2020 **SOAVE CLASSICO "Battistella" D.O.C.**
 Dieser Lagen-Soave entstammt aus einem uralten,
 vulkangeprägten Garganega-Weinberg!
 Herrlich zitrusfruchtig mit Pfirsich und mineralischem Unterton
 Belebend frisch und saftig mit geschmeidiger Geschmackstiefe
 Az. Agr. Le Battistella, Monteforte d'Alpone
 0,75 Fl. € 35,00

Liebe Gäste, gern erhalten Sie von unseren Servicemitarbeitern die Dokumentationsliste, auf der alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.

Name: _____ Zimmer Nr. _____

Bitte treffen Sie Ihre Menüwahl vormittags:

<i>Land und Flur</i>	<i>Fluss und Meer</i>	<i>Fleischloser Genuss</i>

