

Montag, 6. Mai 2024

- Rilette vom Räuchersaibling
 Sauerrahm
 Kräuterwaffeln
 ...oder...
- Toskanischer Brotsalat
 Oliven, Kapern
 Aprikose, Basilikum

- Kremige Champignonsuppe

- Buntes Salatbuffet

Land und Flur

- Vom heimischen Weiderind**
 in Burgunder
 geschmortes Ragout
 Perlzwiebel, Champignons
 Wurzelgemüse
 cremige Polenta
 ...oder...

Fluss und Meer

- Mixed Grill von Edelfischen**
 Knoblauchbutter
 Ratatouille
 Ofenkartoffel
 Kräuter- Sauerrahm
 ...oder...

Fleischloser Genuss

- Zitronen- Parmesanspaghetti**
 grüner Spargel
 Erbsen
 Blattpetersilie

- Vanille- Mango Tiramisu
 Minze
 ...oder...
 Käseauswahl

Unsere Weinempfehlung:

BADEN-KAISERSTUHL

2021 **SPÄTBURGUNDER „Alte Reben“** Q.b.A. trocken
 Zeigt sich wunderbar frisch und fruchtbetont nach roten Früchten
 Dezent rauchige Noten untermalen den noblen Charakter
 Sehr elegant und eindringlich mit herrlicher Struktur
 Weingut Josef Michel, Achkarren
 0,75 Fl. € 34,00

PFALZ
 2022

CHARDONNAY & WEISSBURGUNDER trocken
 Frische Anklänge von gelber Birne, Zitronenapfel und Ananas in der
 Nase. Am Gaumen sehr fließend, kühl, frisch mit zarter Säure
 Geschmeidige, cremige Frucht hinterlassen einen tollen Nachhall
 Weingut Knipser, Laumersheim
 0,75 Fl. € 32,00

*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:

Vorspeise		Land und Flur	Fluss und Meer	Fleischloser Genuss
normal	vegi			

