

Samstag 6. August 2022

Samosa  
Hummus  
Kichererbsensalat  
*oder*  
Toskanischer Brotsalat  
Oliven, Kapern, Tomaten  
\*\*\*

Allgäuer Kässüpple  
geröstete Brotbrockerl  
\*\*\*

Vogelersalat  
steirisches Kürbiskern dressing  
Brot- und Speckkracherl  
\*\*\*

**Land und Flur**

**Keule vom Berglamm**  
sanft rosa gebraten  
Rosmarin- Orangenjus  
Speckböhnchen, gratinierte Kartoffeln  
... oder ...

**Fluss und Meer**

**Filet vom Kabeljau**  
Zitronenschaum  
mediterranes Gemüserisotto  
Petersilie  
...oder...

**Fleischloser Genuss**

**„Auberginen- Lasagne“**  
Paprika- Tomatenragout  
kremige Polenta  
Krem von Bavaria Blue  
\*\*\*

Charlotte von Sommerbeeren  
Vanillebiskuit  
oder  
Käse vom Brett

**Unsere Weinempfehlung :**

MÉDOC

2016

**CHÂTEAU VILLA CARMIN** Gran Vin de Bordeaux

Duft von reifen, dunklen Beerenfrüchten mit Anklängen von Kräutern und Leder. Am Gaumen saftige, komplexe Frucht, kraftvoll und elegant zugleich  
Im Ausklang mit einer schönen Länge

Chateau Villa Carmin, Pauillac

0,75 Fl. € 32,00

BADEN-WÜRTTEMBERG

2020

**SAUVIGNON BLANC RESERVE** Q.b.A. trocken

Die Aromen von schwarzer Johannisbeere, Stachelbeere und Minze werden im Bouquet ergänzt durch würzige Noten von Paprika und Bohnenkraut  
Am Gaumen rassige Säure und Anklänge von Limette und Passionsfrucht.

Weingut Aldinger, Fellbach

0,75 Fl. € 36,00

*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			

