

Donnerstag, 23. Juni 2022

Büffelmozzarella  
 bunter Tomatensalat  
 Basilikum  
*oder*  
 Hummus  
 Oliven, Gemüsesticks  
 Papadam  
 \*\*\*

Karotten- Orangensüppchen  
 Ingwer  
 \*\*\*

Buntes Salatbuffet  
 \*\*\*

**Land und Flur**

**Ragout vom heimischen Hirschkalb**

Wacholdersoße  
 Preiselbeerapfel  
 Mandelbroccoli  
 Schwäbische Spätzle  
 ... oder ...

**Fluss und Meer**

**Filet vom Flußzander**

Dillschaum  
 Mediterranes Gemüserisotto  
 ...oder...

**Fleischloser Genuss**

**Sellerie „Schnitzel“**  
 in Pankokruste gebacken  
 BBQ- Ketchup  
 Süßkartoffel Pommes  
 \*\*\*

Windbeutel  
 Vanillesahne  
 Früchteratouille  
*oder*  
 Käse vom Brett

**Unsere Weinempfehlung:**

**BADEN-BERGSTRASSE**

2017 **CUVÉE “ANNA”** Q.b.A. trocken  
 Rotweincuvée aus klassischen deutschen Rebsorten  
 Intensive Beerenaromatik mit orientalischer Gewürznote  
 Dichter, charaktervoller Wein m. schmeichelnder Fülle  
 WG Seeger, Leimen  
 0,75 Fl. € 32,00

**FRANKEN**

2018 **ESCHERNDORFER LUMP SILVANER 1<sup>er</sup> VDP.ERSTE LAGE** trocken  
 Kräuterig- nussige Aromen und der Duft von gelbfruchtigem Kernobst  
 Am Gaumen kraftvoll, mit schöner Harmonie aus fruchtigem Spiel und  
 feinem Schmelz. Tief und Kompakt mit feinem Säurezug im Abgang  
 Weingut Rainer Sauer, Escherndorf  
 0,75 Fl. € 30,00

*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			

