

Donnerstag, 29. September 2022

Mousse vom Wacholderschinken  
 Sauce Cumberland  
 Sellerie- Birnensalat

\*\*\*

Taboulé  
 Petersilie, Minze  
 Gemüse, Datteln

\*\*\*

Schwäbische Flädlesuppe

\*\*\*

Buntes Salatbuffet

\*\*\*

**Land und Flur**

**Unser Backhendl**

knusprig in Butterschmalz gebacken

Preiselbeeren  
 Kartoffel- Vogerlsalat

... oder ...

**Fluss und Meer**

**Filet vom Fjordlachs**

Garnelenschaum  
 Kaiserschoten- Karottengemüse

Sepiaspaghetti

...oder...

**Fleischloser Genuss**

**Schwäbische Alblinsen**

als Orientalisches Curry  
 Auberginen, Tomaten

Koriander  
 Süßkartoffel

\*\*\*

Vanillebuchteln  
 Weinschaum  
 Apfelkompott

oder

Käse vom Brett

**Unsere Weinempfehlung:**

WEINVIERTEL

2020 **GEMISCHTER SATZ Braitenpuechtorff** trocken   
 Verschiedene Rebsorten aus einem Weinberg werden gemeinsam vinifiziert  
 Sehr charmanter, süffiger Wein mit fruchtigen leicht rauchigen Noten  
 WG Groiss, Breitenwaida  
 0,75 Fl. € 29,50

NAHE

2020 **RIESLING Niederhäuser Hermannshöhle GROSSE LAGE**, trocken  
 Zitrus- pfirsichduftender Riesling mit kühler Spannung am Gaumen  
 Pure Mineralität mündet im Abgang fabelhaft frisch und finessenreich  
 Weingut Jakob Schneider, Niederhausen  
 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			

