

Montag, 20. März 2023

- Büffelmozzarella
- Bärlauchpesto
- bunter Tomatensalat
- oder
- Asiatischer Glasnudelsalat
- Tofu
- \*\*\*
- Lauchcremesuppe
- \*\*\*
- Marktfrische Salate Vom Buffet
- \*\*\*

**Land und Flur**  
**Vom Weiderind**

- Tafelspitz aus dem Wurzelsud
- geriebener Kren
- Bouillonkartoffel
- Wurzelgemüse
- ...oder...

**Fluss und Meer**  
**Lachsforelle**

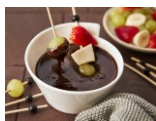
- Thymian Sauce
- Maispüree
- Karotten
- ...oder...

**Fleischloser Genuss**  
**Sellerie „Schnitzel“**

- in Pankokruste gebacken
- Mango- Ketchup
- Süßkartoffel Wedges
- \*\*\*

- Schokoladenterrine
- Banane
- oder
- Käse vom Brett

*Heute Abend  
 können Sie an Stelle des Tagesdesserts  
 unser Schokoladenfondue genießen*



**Unsere Weinempfehlung:**

**BADEN-KAISERSTUHL**

2019 **CHARDONNAY „Floh“** Spätlese trocken  
 Gelbfruchtig in den Aromen mit feinst eingewobenem Süßholz  
 Pikante Frucht mit Schmelz und rassiger Säure – sehr viel Burgund!  
 Weingut R. & C. Schneider, Endingen  
 0,75 Fl. € 36,00

**SAAR**  
 2021

**RIESLING vom Schiefer** trocken  
 Fruchtaromen von Pfirsich, Maracuja und Grapefruit in der Nase  
 Rassiger, glasklarer Saar-Riesling mit innerer Fruchtdichte  
 Faszinierende Schiefer-Mineralität erzeugt einen hohen Trinkgenuss  
 Weingut Van Volxem, Wiltingen  
 0,75 Fl. € 29,00

*Liebe Gäste 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
<i>normal</i>	<i>vegi</i>			

