

Samstag, 4. Mai 2024

- Beef Tatar
- Würzig mariniert
- Eier- Tomatenvinaigrette
- Röstbrotchips
- ...oder...
- Gemüse Couscous
- Granatapfel, Minze, Joghurt
- ***
- Suppe von Strauchtomaten
- Basilikum
- ***
- Marktfrische Salate vom Buffet
- ***

Land und Flur

Vom heimischen Kalb

- die Hüfte Rosa gebraten
- Sherrysoße

frischer Schrobenhausener Spargel

- Kräuter- Hollandaise
- neue Kartoffel

...oder...

Fluss und Meer

Filet vom Fjordlachs

- Kokos- Zitronengrasschaum
- asiatisches Wokgemüse

Bratnudeln

...oder...

Fleischloser Genuss

Rotes Gemüsecurry

Broccoli, Basmatireis

Pralinenparfait

Orange

Erdbeere

...oder...

Käseauswahl

Unsere Weinempfehlung:

BADEN-KAISERSTUHL

2020 **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

FRANKEN

2022 **CUVÉE „TWENTYSIX“** Q.b.A. trocken
 Scheurebe, Traminer, Riesling u. Silvaner
 Schöne exotische Fruchtnoten nach Litschi u. Grapefruit
 Frisch und spritzig, sehr trinkanimierend
 Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen
 0,75 Fl. € 29,50

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:

<i>Land und Flur</i>	<i>Fluss und Meer</i>	<i>Fleischloser Genuss</i>

