

Samstag, 6. April 2024

Salate der Jahreszeit
 und Vorspeisen
 vom Buffet

Kremige Suppe
 von Strauchtomaten

Land und Flur
Vom Weiderind
 Filet- und Roastbeef
 rosa gebraten
 Pfeffer- Cognacrahm
 provencialisches Gemüse
 Kartoffelgratin

...oder...

Fluss und Meer
Lachsforelle
 Fischzucht Link/Heimertingen
 Safransoße
 Broccoli- Blumenkohl
 Gemüsereis

...oder...

Fleischloser Genuss
Spaghetti
“alla puttanesca”
 Tomaten, Knoblauch
 Kapern, Oliven
 Rucola

Mango- Lassitörtchen
 Eis von Belgischer Schokolade
 ...oder...

Käseauswahl

Unsere Weinempfehlung:

RHEINHESSEN

2018 **SANKT LAURENT Gau-Odernheim, Q.b.A. trocken**
 Kühler Duft nach Weichselkirsche und Holzrauch
 Dichter fruchtsaftiger Rotwein mit feiner Würze und Mineralität
 WG Becker-Landgraf, Gau-Odernheim
 0,75 Fl. € 29,00

BADEN-KAISERSTUHL

2022 **WEISSER BURGUNDER Achkarren VDP.Ortswein, trocken**
 Im Duft zarte gelbfruchtige und florale Noten
 Am Gaumen schmelzig, feinwürzig und elegant
 Weingut Josef Michel, Achkarren
 0,75 Fl. € 31,00

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:

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

