

Unsere neuen Mittags-Menuevorschläge „Den Mittag wie abends genießen“



Menue 1

*Consomme vom Rind
mit Fritaten & Gemüse*

*Kalbsrahmgoulasch mit frischen Wald- & Wiesenpilzen,
Rahmspitzkohl & Semmelknödel*

*Rhabarber-Crumble
mit Vanilleeis*

Menuepreis p.P.: 29,00 €

Menue 2

*„Kürbiskern-Backhend'l“
mit Rapunzelsalat*

*Tafelspitz mit Apfelkren,
Bouillonkartoffel & Rahmspitzkohl
oder*

*Bachforellenfilet mit Aromaten gebraten
mit warmem Kartoffel-Gurkensalat*

*Kleiner Kaiserschmarrn
mit Zwetschenröster*

Menuepreis p.P.: 37,00 €

Menue 3

Rotkohl-Ingwersalat mit Teriyaki-Sesam-Lachs

*Glasierte Maispouardenbrust
auf Kichererbsen-Gemüse-Curry
mit Koriander, Nüssen & Rosinen*

oder

*Doradenfilet auf der Haut gebraten
mit Pak Choi, Sesamreis & Orangen-Ingwerbutter*

*Mango-Chili-Parfait
mit weißer Schokoladensauce & kleinem Exotensalat*

Menuepreis p.P.: 37,50 €

Menue 4

*Ziegenfrischkäse im Strudelteig gebacken
mit rotem Mangoldsalat, Erdbeeren & Nusskrokant*

*Geschmorte Ochsenbäckchen
mit Kartoffelstampf & Zuckerschoten
oder*

*Zanderfilet auf Mango-Lauchgemüse
mit Cremantschaum*

Crème Brulee „Flavour Tonka Bohne“

Menuepreis p.P.: 37,50 €

Vegetarische Hauptgerichte als Alternative

Kichererbsen-Gemüse-Curry mit Koriander, Nüssen & Rosinen

15,00 €

Bärlauch-Gnocchi mit Grillgemüse & Parmesanbutter

15,00 €

Pilz-Risotto mit Kirschtomate & Rucola

15,00 €