

MENÜ

Aperitiv

* * *

*Feldsalat an Kartoffeldressing
mit Ei, Croutons & gerösteten Kernen*

* * *

*Schweinemedallions im Speckmantel
an Dijonsensauce mit sautierten Wiesenchampignons
dazu glaciertes Gemüse & Rosmarinkartoffeln*

* * *

*Crème brûlée von der Tahiti-Vanille
mit Fruchtsorbet*

MENÜ

Vegetarisches Menü

Aperitiv

* * *

*Feldsalat an Kartoffeldressing
mit Ei, Croutons & gerösteten Kernen*

* * *

*Gnocchies in Käserahmsauce
mit Kirschtomaten, Rucola & Parmesanspänen*

* * *

*Crème brûlée von der Tahiti-Vanille
mit Fruchtsorbet*