

MENÜ

Amuse Gueule

*„Weinheimer Festtagssuppe“ Rinderkraftbrühe
mit allerlei Einlage*

*Tranchen von der Schweinelende auf Rahmsauce
dazu frische Champignonköpfe,
Bohnen im Speckmantel
& Rosmarinkartöffelchen*

*Warme Schattenmorellen
mit Vanilleeis*

MENÜ

Vegetarisches Menü

Amuse Gueule

Gemüsebrühe mit Einlage

*Gemüsebratlinge auf Rahmsauce
dazu Champignonköpfe & Rosmarinkartoffelchen*

*Warme Schattenmorellen
mit Vanilleeis*