

MENÜ

Amuse Gueule

*Bunte Frühlingsalate im Gurkenring
mit Cherrytomaten & gerösteten Kernen
an Aceto-Balsamico-Dressing*

*Tranchen von der Schweinelende mit Rosmarinjus
dazu Ragout von grünem & weißem Spargel
& Neue Kartoffelchen*

*Erdbeeren in Erdbeerpürée mariniert
dazu Vanilleeis & Sahne*

MENÜ

Vegetarisches Menü

Amuse Gueule

* * *

*Bunte Frühlingssalate im Gurkenring
mit Cherrytomaten & gerösteten Kernen
an Aceto-Balsamico-Dressing*

* * *

*Tranchen von der Schweinelende mit Rosmarinjus
dazu Ragoût von grünem & weißem Spargel
& Neue Kartoffelchen*

* * *

*Erdbeeren in Erdbeerpüree mariniert
dazu Vanilleeis & Sahne*