

MENÜ

Amuse Gueule

*Bunte Frühlingssalate im Gurkenring
mit Cherrytomaten und Croûtons
Aceto-Balsamico-Dressing*

*Tranchen von der Schweinelende
mit Rosmarinjus
dazu Ragoût von grünem, weißem Spargel
und neue Kartoffelchen*

*Erdbeeren in Erdbeerpürée mariniert
dazu Vanilleeis und Sahne*

MENÜ

Vegetarisches Menü

Amuse Gueule

* * *

*Bunte Frühlingssalate im Gurkenring
mit Cherrytomaten und Croûtons
Aceto-Balsamico-Dressing*

* * *

*Gemüsebratlinge mit Ragoût
von grünem und weißem Spargel
an Neue Kartoffelchen*

* * *

*Erdbeeren in Erdbeerpürée mariniert
dazu Vanilleeis und Sahne*