

MENÜ

Aperitiv

* * *

*Feldsalat an Kartoffeldressing
mit kross gebratenem Speck und Croûtons*

* * *

*Schweinemedallions im Speckmantel
mit Dijonsenf-Sauce, gebratenen Wiesenchampignons,
glaciertem Gemüse und Rosmarinkartoffeln*

* * *

*Crème brûlée von der Tahiti-Vanille
mit Fruchtsorbet*

MENÜ

Vegetarisches Menü

Aperitiv

* * *

*Feldsalat an Kartoffeldressing
mit Croûtons*

* * *

*Gnocchi in Käserahmsauce
mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesanspänen*

* * *

*Crème brûlée von der Tahiti-Vanille
mit Fruchtsorbet*