

MENÜ

Amuse Gueule

* * *

*Bunte Frühlingssalate im Gurkenring
mit Cherrytomaten, gerösteten Kernen
und Aceto-Balsamico-Dressing*

* * *

*Tranchen von der Schweinelende auf Rahmsauce
dazu Gebratene Champignonköpfe,
Zucchini und Kartoffelgratin*

* * *

*Weißer Mousse au chocolat
mit Ananassalat*

MENÜ

Vegetarisches Menü

Amuse Gueule

*Bunte Frühlingssalate im Gurkenring
mit Cherrytomaten, gerösteten Kernen
und Aceto-Balsamico-Dressing*

*Hirsebratlinge mit Rahmsauce
Gebratene Champignonköpfe, Zucchini
und Kartoffelgratin*

*Weißer Mousse au chocolat
mit Ananassalat*