

Montag, 13. Mai 2024

Terrine von Zweierlei Möhrchen  
 Rote Betecarpaccio  
 Sesamkrokant  
 \*\*\*

Schaumsuppe von Gartenkräutern  
 Parmesanchip  
 \*\*\*

Buntes Salatbuffet  
 \*\*\*

**Land und Flur**

**Vom heimischen Kalb**

sautierte Filetspitzen  
 Champignon in Rahm  
 Tomate, Junglauch  
 glasierte Karotten  
 Kartoffelrösti  
 ...oder...

**Fluss und Meer**

**Filet vom Kabeljau**

Misoschaum  
 Asiatisches Wokgemüse  
 Eierreis  
 ...oder...

**Fleischloser Genuss**

**Spaghetti**

Knoblauch, Peperoni, Olivenöl  
 Rucola  
 Tomate  
 \*\*\*

Halbgefrorenes von Bourbonvanille  
 frische Erdbeeren  
 Balsamico  
 ...oder...  
 Käseauswahl

**Unsere Weinempfehlung:**

PFALZ

2021 **CUVÉE „BLACK PRINT“** Q.b.A. trocken  
 Merlot, Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch und Syrah  
 Komplexe, tiefdunkle Beerenaromatik unterlegt mit zartem  
 Kräuterduft. Am Gaumen konzentriert und dicht, dabei sehr weich  
 mit unendlicher Tiefe. WG Markus Schneider, Ellerstadt  
 0,75 Fl. € 36,00

BADEN-KRAICHGAU

2022 **AUXERROIS** trocken   
 Feinduftiger Wein mit sehr viel Saft und milder Säure  
 Sehr eindringlich und charaktervoll. Schöner Nachhall  
 Weingut Heitlinger, Östringen-Tiefenbach  
 0,75 Fl. € 30,00

*Liebe Gäste, gern erhalten Sie von unseren Servicemitarbeitern die Dokumentationsliste,  
 auf der alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene  
 detailliert aufgeschlüsselt sind.*

Name: \_\_\_\_\_ Zimmer Nr. \_\_\_\_\_

**Bitte treffen Sie Ihre Menüwahl vormittags:**

| <i>Land und Flur</i> | <i>Fluss und Meer</i> | <i>Fleischloser Genuss</i> |
|----------------------|-----------------------|----------------------------|
|                      |                       |                            |

