

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>

