

Samstag, 27. Juli 2024

Terrine vom Wertacher Weißlackner

Honig, Rosmarin

Rotes Schalotten- Apfelkompott

Brezen-Chips

Suppe von Strauchtomaten

Basilikumschaum

Marktfrische Salate vom Buffet

Land und Flur

Vom Weidelamm

Keule rosa gebraten

Gremolata

Böhnchen

Schmortomate

Kartoffelgratin

...oder...

Fluss und Meer

Saibling vom Link

aus Heimertingen

sanft gegart

Petersilie

Zitronenrisotto

Rucola

... oder...

Fleischloser Genuss

Veggie – Burger

Laugen Bun

Soja-Pilz Paddy

karamellisierte Zwiebel

Cole Slaw

Süßkartoffel Pommes

„Schwarzwälder Kirsch“

... oder...

Käseauswahl

Unsere Weinempfehlung:

LANGUEDOC

2021 **MINERVOIS LA LIVINIÈRE « RÉSERVE »** Minervois A.O.C.
Ausladende, komplexe Aromen von Cassis, Brombeeren, Wacholder und Zimt. Am Gaumen faszinierende Kontraste zwischen kühlen, frischen u. mineralischen Noten. Dieser Wein vereint Kraft, frische fleischige Frucht, Samtigkeit und die wilde Würze Südfrankreichs.
Domaine Aires Hautes, Siran
0,75 Fl. € 32,50

RHEINGAU

2021 **RIESLING Hochheimer Hölle**  VDP.ERSTE LAGE trocken
Höchst beeindruckender Riesling von den Tonböden der „HÖLLE“!
Buket mit Finesse. Zitrusduft mit Anklängen von Pfirsich und Mirabellen. Am Gaumen dezent eingebundene Säure sowie Schmelz und die typische Kraft der „Hölle“. Im Nachhall rassig, verspielt mit spannender Mineralität
Weingut Künstler, Hochheim am Main
0,75 Fl. € 33,00

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>

