

Menu des Tages-

„Aperitif des Tages“ mit Glitzerrand
--- Fraise Royal---
trockener Sekt mit Erdbeerlikör aus dem Elsass

*** 2022er Lemberger «Weißherbst» Rosé,
Württembergischer Qualitätswein, halbtrocken-mild

oder

*** 2022 Côtes du Rhone
Réserve de la Couronne



*** Getränke nach Wahl ***

Kleinenberg, Spätsommer 2026

Wildkräutersalat bunt dekoriert
an Rhabarber-Riesling-Dressing,
gefüllte Roulade vom Seezunge an Bärlauch Joghurtcreme

Klare Ochsenschwanz-Kraftbrühe
mit Fleisch- und Gemüseeinlage, Sherry

Fruchtiges Sorbet von Zitrone/Mango mit Prosecco

Rinderfilet-rosa- an würziger feiner Sherryjus,
Medaillons vom Kalbsfilet an Cognac-Rahmsoße

*** dazu servieren wir Ihnen ***

Gratin dauphinoise, Kartoffeltörtchen, Butterkartoffeln
Gemüseauswahl der Saison
gem. Sommer-Gemüse, Ofengemüse a la Provence

Dessertimpressionen „des Tages“

Eis-Parfait von gebrannten Mandeln, Apfel-mascarpone-creme,
gebackene Trauben in Vanillezucker,
mit frischen Früchten und Sahnehaube angerichtet,
„ein krönender Abschluss“

Am Nachmittag

Kaffeetafel und Kuchenauswahl