

Menueauswahl zu Ostern

Änderungen nach frischem Tageseinkauf möglich !!!!



Aperitif: „Fraise Royal“, Erdbeerlikör
aufgefüllt mit trockenem Sekt -0,1l-

Wein des Monats: 2019er « Riesling », trocken
Rheingau, Qualitätswein -0,2l-

-weitere Weine empfehlen wir Ihnen gerne mündlich-

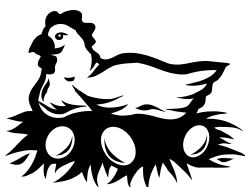
* * * * *

Zusätzlich zur Wahl:

Tafelspitz-Kraftbrühe mit Fleisch- und Gemüseeinlage
Champignon, und Sherry verfeinert

oder:

Frische Cremesuppe mit Kräuterpesto
Gemüstreifen und Sahnehaube serviert



Menueauswahl

----- vorab serviert-----

Frühlings-Bowl reich garniert, mit frischem Spargel im
Knusperteig gebacken
mit würzigem Orangen-Kurkuma Dressing

* * * * *

Schnitzelmedaillons an cremiger Waldpilzrahmsoße

inkl. Dessert

Medaillons vom Angusrind an würziger Pfefferrahmsoße
dazu Röstzwiebeln

inkl. Dessert

Lammrücken rosa gebraten á la „Provence“
mit Tomaten, Oliven und Knoblauch verfeinert

inkl. Dessert

Kalbschnitzel und Kalbsbraten „á la Filet“ gegart auf Bio-
Heu vom Winzenberg, an Soße mit frischem Estragon

inkl. Dessert

Rehrückenscheiben u. Hirschkalbsbraten an Gewürzsoße,
mit frischen Champignons und Preiselbeeren serviert

inkl. Dessert

Feingericht Zanderfilet, Lachsforellenfilet
und Scampi an Krebsbutterrham dazu Reis-Timbale

inkl. Dessert

Medaillons vom Schweinefilet an Rahmsoße mit Morchel-
aroma und Sherry verfeinert

inkl. Dessert

*** Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen ***
eine Kartoffelauswahl und feines Gemüse
des Frühlings



---Frischer Spargel nach Tageseinkauf möglich---

Osterhasenteller für unsere kleinen Gäste -bis 12Jahre-
Kleines Schnitzel mit Rahmsoße, Pommes frites,
bunten Salaten und * Dessert *

* * * * *

Dessertimpressionen zum Osterfest:

angerichtet mit heller Kaffee-Creme, Vanilleeis-Parfait,
Erdbeeren/ Rhabarber und frischen Früchten
sowie Sahnehaube serviert