

HOCH ZEIT

TASTE
MY
LOVE

SUPPE

consomme vom almweiderind
Markklößchen | Maultäschchen
Flädle

SALAT

saisonale blattsalate
Bunte Blätter | Lattich | Rauke

marinierter spargelsalat
Gegrillte Jakobsmuschel | Orange
Schnittlauch

süßkartoffelsalat
Schnittlauch | Kürbiskerne | Honig
Kürbiskernöl

melonensalat
Milch-Mozzarella | Gurke
Basilikum | Salsa Verde

gebratener römersalat
Kräuter-Hummus | Kerbel
Olivenöl | Rote Bete

*Zu den Salaten servieren wir
Toppings eine Auswahl unter-
schiedlicher Dressings:*

toppings
Croutons | Speck | Sonnenblumen-
& Kürbiskerne | Schnittlauch

dressings
Balsamico-Senf | French
Tomatenvinaigrette

VORSPEISE

gebratene king prawns
Glasierter Fenchel | Junger Lauch
Frittierter Knoblauch

vitello tonnato *der klassiker*
Kalbfleisch | gerauchter Thunfisch
Rauke | Olivenerde

milchmozzarella
Bunte Tomaten | Wildbasilikum
Balsamico-Kaviar | Fleur de Sel

rindercarpaccio
Limonenmarinade | Wasabi-
Nuss-Crunch | Rauke | Parmesan

mediterranes bratgemüse
Geröstete Paprikaschoten
Marinierte Zucchini | Balsamico-
Champignons | Auberginen

*Zu den Vorspeisen reichen wir
Brotspezialitäten.*

ofenfrisches baguette
Körner | Zwiebel | Mais-Salz-Kruste

knuspriges wurzelbrot
Sepia-Cranberry | Walnuss
Salz-Kurkuma

minibrötchen
Sesam | Mohn | Laugen

Dazu:

Parmesancreme | Rotweibutter
Trüffelmousse

HAUPTSPEISE

kalbsrücken *rosagebraten*
am buffet tranchiert
Pommery-Senf-Sauce
Bundmöhren | Fettuccine

milchlammrücken
in rosmarinbutter gebraten
Tannenreisig | Rotweinsud
Wachsbohnen | Erdapfelstampf

zanderfilet *kross gebraten*
Albinsen | Rieslingschaum
Unser Risotto

**agnolotti *gefüllt mit
artischocke***
Rosmarinbutter | Gelbe Tomaten
Grana Padano

DESSERT

schokobrunnen
Banane | Traube | Ananas
Beeren | Mandarinen | Melone

ab
39,50
pP

Alle Preise verstehen sich in Euro zzgl. MwSt.,
Transportkosten und Fachpersonal. Mit Herausgabe
verlieren alle anderen Preislisten ihre Gültigkeit.