

Menüvorschläge Sommer/Herbst 2019

Menü eins

Salatherzen in Kartoffeldressing
Kracherle, Parmaschinken-Chips und pochierte Land-Ei

oder

Rote Bete-Orangen-Gazpacho mit Ziegenfrischkäse-Praline

Kalbstafelspitz zart rosa gebraten

oder

Lachssteak unter der Pommerysenfruste

oder

Fenchel aus dem Safransud

Zu den Hauptgängen:

Minestronegemüse und feine Nudeln

Rotwein-Pflaumen mit Schokokrümel und Bourbon Vanille Eiscreme

42 Euro pro Person

Menü zwei

Dreierlei vom Wildlachs
Apfel-Curry-Vinaigrette und Salatbukett

Schweinefilet in Parmaschinken gebraten
Fenchel-Orangen-Risotto

Belgische Waffel mit beschwipsten Sauerkirschen und Valrhona Schokoladen-Eis

39 Euro pro Person

Menü drei

Riesen-Garnele im Kartoffelmantel gebraten
Safran-Dip und Mango-Linsen-Salat

Rahmsüppchen von der Peterle-Wurzel mit Blutwurst-Strudel

Zart rosa gebratene Hirschkeule mit Preiselbeerjus
Rahmwirsing und Landbrot-Knödeln

Dessert Variation „Dreiländereck“
Creme Brûlée – Schokokuchen – Vermicelles

49 Euro pro Person

Oder Sie buchen eine unserer Pauschalen

70 Euro Pauschale inkl. 3 Gang Menü *** 80 Euro Pauschale inkl. 4 Gang Menü

inkl. Winzersekt zum Aperitif, Wasser, AfG, Wein Weiß und Rot, Bier, Kaffee und ein Schnäpschen