



**Wir begrüßen Sie, verehrte Gäste,
und empfehlen Ihnen heute**

MENÜ

Vorspeisen und Salate vom Buffet

Melone mit luftgetrockneten Serranoschinken

Salat von der Cocktailtomate mit frischer Minze

Thailändischer Hackfleischsalat mit Erdnüssen

Gelbe Schälerbsensalat mit Speck

Farfalle mit Staudensellerie und getrockneter Tomate

Spargelsalat mit Räucherlachs und frischem Kerbel

Schwäbische Festtagssuppe

Kleines Kalbsragout in Spargelveloute mit Erbsenschaum

Krosse Perlhuhnbrust mit Pancetta, Balsamicojus,
kleinen Äbler Linsen und Butterspätzle

oder

Island - Schellfisch mit Zitrusaromaten gebacken

gegrilltem Gemüse und pikantem Auberginendip

auf Couscous

Käseauswahl vom Brett

Holunderweincreme mit Himbeerjoghurt,

Heidelbeergelee und einem roten Beerensorbet



Fit und vital durch den Frühling

Erdbeer-Paprikagazpacho mit schwarzem Pfeffer

Carpaccio von Kohlrabi in Schnittlauch-Limonenvinaigrette und Sprossen

Buntes Erbsengemüse an geschwenkten Gnocchi und Wildkräutern

Mariniertes Ananascarpaccio mit Guavensorbet

UNSERE EMPFEHLUNGEN DES TAGES

Primtjesfilet nach Hausfrauenart
mit Speckbohnen und Dampfkartoffeln

* * *

Gebratene Kalbsbratwurst mit glasiertem Sommergemüse
und Kartoffelstampf

**Bei Änderungswünschen, Allergien und
Nahrungsmittelunverträglichkeiten sind wir Ihnen
mit der Menügestaltung gerne behilflich.**

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass sich die Gerichte saisonbedingt ändern können.