

Menuvorschläge Veranstaltungen

Herbst 2022

Menu I

Vorspeise

Herbstlicher Salat | gebratene Aprikosen | Ziegenkäse | Kürbissüppchen

Hauptgang

Rinderlende mit Lavendelkruste | Feigen | Rotweinjus | Pommes Parisienne | Roquefort

oder

Loup de Mer | Zitronenschaum | gratinierte Tomaten | Tabouleh

Ratatouille | Herzoginkartoffel

Dessert

Mousse au chocolat | Creme brullee | Tarte Tatin | Himbeersorbet

ab 64 €

Menu II

Vorspeise

Saiblingstartar* | Kräuterschmand | Gartengurken | Dill

Hauptgang

Geschmorte Ochsenbacken | Rotweinjus | Serviettenknödel | Marktgemüse

oder

Rahm-Pilzragout | Semmelknödel | Frittierter Rucola

Dessert

Apfeltarte | Vanilleeis

ab 54 €

Die aussicht ist bio-zertifiziert von der ABCERT: DE-ÖKO-006.

Es werden ausschließlich bio-Produkte und Produkte aus Wildfang verarbeitet.

Sollten Ausnahmen nicht zu umgehen sein, so sind diese gesondert mit * * * gekennzeichnet. Bei

Allergien oder Unverträglichkeiten helfen wir Ihnen individuell!

Die Liste mit den ausgewiesenen Allergenen können Sie gern einsehen.

Menuvorschläge Veranstaltungen

Menu III

Suppe

Tomatensuppe | Limettenschmand

Hauptgang

Schweinemedallions | Cognakrahm | Spätzle | glasierte Karotten

Zander * | Risotto mit Gemüse | Feigen

Risotto | Gehobelter Parmesan | Feigen | Grillgemüse

Dessert

3erlei Sorbet | marinierte Beeren

ab 57 €

Menu IV

Vorspeise

Sommersalat | gebratene Aprikosen | Ziegenkäse | Quittenconfit

Hauptgang

Rinder-Medallions | Rotweinjus | Rosmarinkartoffel | Bohnen im Speck

oder

Lachsforelle* | Kartoffeltaler | Zitronenmajonese | Grillgemüse

oder

Quiche poires et Roquefort (Quiche mit Birnen und Roquefortkäse)

Dessert

Panna Cotta | marinierte Beeren | Sorbet

ab 69 €

Die aussicht ist bio-zertifiziert von der ABCERT: DE-ÖKO-006.

Es werden ausschließlich bio-Produkte und Produkte aus Wildfang verarbeitet.

Sollten Ausnahmen nicht zu umgehen sein, so sind diese gesondert mit * " * gekennzeichnet. Bei

Allergien oder Unverträglichkeiten helfen wir Ihnen individuell!

Die Liste mit den ausgewiesenen Allergenen können Sie gern einsehen.

Bayrisches Buffet

Radieserl-Breznsalat-gebratene Weißwurst

Salatauswahl

Tomatensuppe

Gemischter Schweinebraten | Serviettenknödel | Dunkelbiersoße | Bayrisch Kraut
Fischfilet* | Kartoffel-Gurken-Ingwer-Salat | Knoblauchmajonese
Quiche Loraine | Kräuter-Schmand

Apfelstrudel | Vanilleeis

ab 49 €