

Willkommenabendessen

frisch gebackenes Brot, Kräuterbutter, Lachs-Frischkäse Creme

Duett von Melone und Serrano

Galia-Melone | Serranoschinken | Pistazien | Estragon
Orangen-Vanille-Dressing | Parmesanchip
oder

Frühlingsbouquet von bunten Blattsalaten

Wildkräuter | feine Apfelscheiben
Kirschtomaten | geröstete Mandelnblättchen
Holunderblütenvinaigrette
mit Limette

Waldpilzcappuccino

Milchschaum | Kräutercroutons
oder

Gemüsebouillon

Wurzelgemüse | Petersilie | Backerbsen

Gebratenes Zanderfilet

Safranrisotto | Paprika | Weisswein-Estragonsauce
Oder

Schweinefilet "Strindberg"

Portweinsauce | Rosenkohl mit Speck
Kartoffel-Mascarpone Gratin | Apfel-Senf-Chutney
oder

Hausgemachte Quiche

Lauch | Zwiebeln | Champignons | Kräuter-Dip

Duett vom Schokoladenmousse

Beerenragout | Minze
oder

Birnen-Vanilleparfait mit Balsamicokirschen

Mandelkrokant | Zitronenmelisse
oder

Käseauswahl mit Trauben und Nüssen

Willkommenabendessen

frisch gebackenes Brot und Kräuterbutter

Frühlingsbouquet von bunten Blattsalaten

Wildkräuter | feine Apfelscheiben | Kirschtomaten
geröstete Mandelnblättchen | Holunderblütenvinaigrette mit Limette

Waldpilzcappuccino

Milchschaum | Kräutercroutons

Hausgemachte Quiche

Lauch | Zwiebeln | Champignons | Kräuter-Dip

Duett vom Schokoladenmousse

Beerenragout | Minze

Weinempfehlung

WEISSWEIN

Auxerrois Trocken **Fl. 0,75l** **22,50 €**

Auxerrois

Fischer-Berg, Mosel, Deutschland

ROTWEIN

Kaapzicht Bin 3 **Fl. 0,75l** **36,00 €**

Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinotage

Kaapzicht Estate, Stellenbosch

Südafrika

Maître d Hotel

Darko Radisavljevic

Chef de Cuisine

Kadek Suardika

„Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage bei Ihrem Maître oder Küchenchef“