

Frühjahrsbuffet

(März – Mai)

Kleine Vorspeisen

klare Rindsbouillon mit Gemüsestreifen und Kräutereierkuchen ^(A1, C, E, I)
oder Spargelcremesuppe ^(A1, C, G)

Frischkäsepralinen auf Kopfsalat und Radischen, Dressing ^(C, G, J)

Wildkräutersalat mit Räucherlachs und Wachteleiern

Hauptgerichte

Gebratene Lammkeule mit Rosmarinjus ^(A1, I)

Schollenfilet auf Blattspinat ^(D)

Hähnchenroulade mit Schinken-Käsefüllung

Kleine panierte Schnitzelchen ^(A1, C)

Herzoginkartoffeln

Beilagen

Rosmarinkartoffeln, Bärlauch-Risotto

Gemüse des Marktes

Optional mit frischem Spargel (gegen Aufpreis von 4,00 €)

Desserts

Panna Cotta mit Rhabarbergrütze

Limetten-Joghurt-Creme ^(C, G)

ab 32,00 € pro Person
mit frischem Spargel ab 36,00 € pro Person



Zusatzstoffe/andere Inhaltsstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Nitritpökelsalz
- 4 mit Phosphat
- 5 mit Geschmacksverstärkern
- 6 mit Antioxidationsmittel
- 7 mit Süßungsmittel(n)
- 8 enthält eine Phenylalaninquelle

- 9 geschwefelt
- 10 geschwärzt
- 11 koffeinhaltig
- 12 chininhaltig
- 13 gentechnisch verändert

Allergene

- A1 enthält Weizen
A2 enthält Roggen

- A3 enthält Gerste
B enthält Krebstiere
C enthält Ei/ Eibestandteile
D enthält Fisch/Fischerzeugnisse
E enthält Erdnüsse
F enthält Soja
G enthält Milch/Milchbestandteile
H1 enthält Mandeln
H2 enthält Haselnüsse

- H3 enthält Walnüsse
I enthält Sellerie
J enthält Senf
K enthält Sesam
L enthält Schwefeldioxid/Sulfite
M enthält Lupine
N enthält Weichtiere