

Frühjahrsbuffet

(März – Mai)

Kleine Vorspeisen

klare Rindsbouillon mit Gemüsestreifen und Kräutereierkuchen ^(A1, C, E, I)
 oder Spargelcremesuppe ^(A1, C, G)
 Frischkäsepralinen auf Blattspinat, Dressing ^(C, G, J)
 Spinat-Lachs-Roulade ^(2, 6, A1, C, G)

Hauptgerichte

Gebratene Lammkeule mit Rosmarinjus ^(A1, I)
 Schollenfilet auf Blattspinat ^(D)
 Maispoulardenbrust ^(A, C)
 Kleine panierte Schnitzelchen ^(A1, C)

Beilagen

Rosmarinkartoffeln, hausgemachte Semmelknödel, Gemüserais ^(A1, C, G)
 Gemüse des Marktes
 Optional mit frischem Spargel (gegen Aufpreis von 2,00 €)

Desserts

Panna Cotta mit Früchten ^(G)
 Limetten-Joghurt-Creme ^(C, G)

ab 27,00 € pro Person
mit frischem Spargel ab 29,50 € 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