

## Menü I

*Ofenfrisches Brot & hausgemachte Dips*

\* \* \*

*Spargelcrèmesuppe mit Mandelsahne*

\* \* \*

*„Wiener Schnitzel“ vom Kalb in Butterschmalz gebraten  
mit frischem Stangenspargel, Sauce Hollandaise & zerlassener Butter  
an Petersilienkartoffeln*

\* \* \*

*Mousse au chocolat*

---

**HOTEL — RESTAURANT — GASTWERK — SCHÄNKE — BANKETT — CATERING**

## Menü II

*Ofenfrisches Brot & hausgemachte Dips*

\* \* \*

*Spargel-Duo „weiß & grün“  
mit Parmesanbutter gratiniert*

\* \* \*

*Karotten-Ingwersuppe  
mit gegrilltem Garnelenspieß*

\* \* \*

*Medaillons vom Schweinefilet mit pikanter Chili-Pfirsichsauce  
auf grob geschnittenem Chinakohlgemüse & Pommes dauphine*

\* \* \*

*Rhabarbergrütze mit frischer Minze  
& Bourbon-Vanilleeiscrème*

---

**HOTEL — RESTAURANT — GASTWERK — SCHÄNKE — BANKETT — CATERING**

## Menü III

*Ofenfrisches Brot & hausgemachte Dips*

\* \* \*

*Mille-Feuille von Büffelmozzarella, Rucola  
& „Prosciutto di Parma“ in pikanter Tomatenvinaigrette*

\* \* \*

*Gegrilltes Zanderfilet auf Fettuccine  
mit Bärlauch-Pesto & geschmolzenen Kirschtomaten*

\* \* \*

*Iberico-Schweinekotelette vom Grill  
mit Morchelrahm  
an gefüllten Spargelcrêpes*

\* \* \*

*„Dreierlei von der Erdbeere“*

---

**HOTEL — RESTAURANT — GASTWERK — SCHÄNKE — BANKETT — CATERING**