

Als Aperitif empfehlen wir:

Sekt mit Heidelbeerlikör
Glas € 8,00

Vorspeise

Gegrillter Thunfisch
mit Wasabi-Crème Fraîche und Glasnudelsalat

Aus unserer Suppenküche

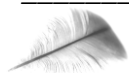
Doppelte Kraftbrühe
mit Flädle-Roulade 

Salatbuffet

Reichhaltige Auswahl
von Blatt- und Rohkostsalaten
mit verschiedenen Dressings und Croûtons

Zwischengericht

Lachscannelloni mit Korbelsauce
und Lauchgemüse 




Unsere „Federleicht-Gerichte“
sind besonders leicht und bekömmlich

Hauptgerichte

Gratinierter Lammrücken
auf Escabeche-Gemüse mit Parmesanpolenta
oder

Forellenfilet „Müllerin Art“
mit Mandelbutter, Blattspinat und Salzkartoffeln
oder


Gefüllte Zucchini mit Cous cous 
und Zitronengras-Sauce
oder

Rosa Roastbeef kalt aufgeschnitten
mit Remouladensauce, Mixed Pickles
und Röstkartoffeln

Käsebuffet

Reichhaltige Auswahl
von deutschem und französischem Käse
mit Gebäck, Trauben und Nüssen

Zum süßen Schluss

Crémant-Süppchen mit Heidelbeercoulis,
Sternanisschaum und Waldfruchteis 

Als Digestif empfehlen wir Ihnen:

Linie Aquavit
2cl € 4,50

Die besondere Weinempfehlung:

**2015er Weißburgunder & Chardonnay VDP.Gutswein
Kabinett -trocken-
Andreas Stigler, Ihringen
0,75 l € 42,00**

Der Weißburgunder steht für Frische und Eleganz. Und der Chardonnay steht für das Cremige und Schmelzige. Ein toller Essensbegleiter, der mit vielen Gerichten harmoniert.

**2013er Löwengang
Chardonnay -trocken-
Alois Lageder, Margreid
Südtirol
0,75 l € 70,00**

Das Zusammenspiel der Natur: Boden, Sonne und auch die Mondphasen bestimmen den Weinausbau von Alois Lageder. Umsichtiger Umgang mit der Natur u.a. Stromerzeugung aus Sonnenkraft bestimmt die Arbeit im Keller. Dieser Chardonnay zeichnet sich durch seine Kraft, Eleganz und cremigen Schmelz aus. Vielschichtig in den Aromen und Kraftvoll im Abgang macht jede Flasche zu einem wertvollen Genuss.

**2015er Pinot Noir
Spätburgunder -trocken-
Alain Klingenfus, Molsheim
Elsaß
0,75 l € 29,00**

Unverkennbar, dieser typische Rotwein aus dem Elsaß, mit seiner mineralischen Note. Im Boden finden Sie noch viele Versteinerungen, die dem Wein seinen besonderen Geschmack geben.

In der Nase fruchtig und nach Beeren duftend, am Gaumen rassig und erfrischend – Ein Elsässer eben.

Genießeremenü

* * * * *

* * * *

* * *

*