

Frühlings-Menü 1

Gruß aus der Küche

*Zweierlei Stangenspargel mit gebratener Lachsschnitte und
Frühlingssalaten*

Bärlauchcremesuppe

*Kalbsrücken im Gartenkräutermantel an MarsalasaUCE mit
Spargelgemüse und Mangold
dazu Eierspätzle*

Rhabarberstrudel auf Vanillespiegel an Erdbeersalat

Frühlings-Menü 2

*Frühlingssalate mit gebratenen Spargelspitzen
an Tomaten - Basilikum - Vinaigrette*

*Gebratener kanadischer Lachs in Bärlauchsauce
mit gratiniertem Spargel und Kartoffeln*

*Parfait von Rhababer und Erdbeeren auf lauwarmen
Zwetschgenkompott*

Mediterranes-Menü

*Vorspeiseteller mit
Parmaschinken auf Honigmelone- Vitello Tonnato- Shrimpscocktail-
Räucherlachs mit Safranmayonnaise-Mozzarellakugeln auf
Kirschtomaten mit Pestovinaigrette
und Salatbukett in Balsamicodressing*

Spinatschaumsüppchen mit Klößen vom Flusszander

*Kalbsrücken unter der Dijon-Senfkruste auf Zucchini-
Tomatengemüse mit Speckböhnchen und Rosmarinkartoffeln an
Chiantisauce*

*Eis- und Sorbetteller an exotischem Obstsalat mit dunklem
Schokoladenmousse*