

# Abendmenü für Mittwoch, 10.06.2026

## Gruß aus der Küche

\*\*\*

### Salat vom Buffet

Allergene: A,D,I,L,G,4,2,8,1,5

\*\*\*

### Vorspeise

Feine Scheiben vom Wildschweinschinken mit Pflaumen-Punschsauce, Nektarinspalten, Nussbutterstreusel und Kohlrabi-Rahmsalat

Allergene: A,D,I,K,1,2,4,5,8

\*\*\*

### Suppe

Kräftige Brühe vom Kalbstafelspitz mit feinen Nudeln und Schnittlauch

Allergene: A,E,I

\*\*\*

### Vitalgetränk

Holunderbeerensaftschorle

Allergene:

\*\*\*

### Hauptspeisen

Zart rosa gebratenes Lammnüsschen auf Rosmarinsauce mit dreierlei Paprika und gebräunten Polentaplätzchen

Allergene: A,D,E,G,I,1

zur Wahl

Gebrautes Lachsfilet mit Zitronensauce, grünem Spargel und in Butter geschwenkter Reismudel

Allergene: A,B,D,E,G,I

zur Wahl

Ragout vom grünen Spargel mit zweierlei gelbe Rübewürfel im Blätterteigpastetchen serviert dazu frische Kräuter

Allergene: A,D,I

\*\*\*

### Dessert

Warmes Dessertbuffet aus der Frontküche mit Allgäuer Schmankerl

\*\*\*

### Ausgesuchte Käseauswahl vom Brett

Allergene: D,L