

Abendmenü für Sonntag, 04.06.2023

Gruß aus der Küche

Salat vom Buffet

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

Vorspeise

Tranchen vom Räucherlachs-Rückenfilet mit Sahnemeerrettich
an Salat von gewürfelten Gurken, Tomaten, Safranrettich
dazu Weizenbaguette
Allergene: A,B,D,I,1,5

Suppe

Klare, kräftige Rindfleischsuppe vom Tafelspitz
mit Allgäuer Kräuterflädle und Schnittlauch
Allergene: A,D,E,I,1,5

Vitalgetränk

Orangensaftschorle
Allergene:

Hauptspeisen

Scheiben vom zart rosa gebratenen Lammnüsschen
auf Rosmarinsauce mit buntem, mediterranen Gemüseallerlei
und cremiger Polenta
Allergene: D,E,G,I,1,5

zur Wahl

Auf der Hautseite knusprig gebratenes Filet von der Eismeerforelle
an Rieslingschaum mit grünem Spargel und Kartoffelpüree
Allergene: B,D,E,G,I

zur Wahl

Gebackene Polenta-Spinatbällchen auf mediterranem
tomatisierten Gemüseallerlei und frisch geriebenem Parmesan
Allergene: A,D,E,G

Dessert

Hausgemachte Cappuccinomousse vom entkoffeinierten Kaffee
auf Haselnuss-Haferflocken-Knusperboden
mit Erdbeersalat
Allergene: A,D,I,K

Käseauswahl vom Brett

Allergene: A,D,G,I,2,1,11