

# Abendmenü für Sonntag, 23.06.2024

## Gruß aus der Küche

\*\*\*

## Salat vom Buffet

\*\*\*

## Vorspeise

Pikant angemachter Cocktail von der Nordseekrabbe mit zweierlei Paprika und Champignons auf Eisbergsalat dazu Weizenbaguette  
Allergene: A,C,G,I,1,5

\*\*\*

## Suppe

Kräftige Rindfleischsuppe vom Tafelspitz mit Allgäuer Leberknödel und Schnittlauch  
Allergene: A,D,E,G,I

\*\*\*

## Vitalgetränk

Aprikosensaftschorle

\*\*\*

## Hauptspeisen

Geschmorter Hirschbraten mit kräftiger Wacholdersauce, Preiselbeeren, Blaukraut und in Butter gebräunten Semmelplätzchen  
Allergene: A,D,E,G,I,1

## zur Wahl

Auf der Hautseite gebratene Eismeerforelle mit Rieslingsauce, feinen Lauchblättchen und Basmatireis  
Allergene: B,D,E,G,I

## zur Wahl

## Vitalgericht

Italienische Spaghetti mit feiner Gemüsebolognese und Parmesanflocken  
Allergene: E,G,I

\*\*\*

## Dessert

Hausgemachte Cappuccinomousse vom entkoffeinierten Kaffee auf Haselnuss-Haferflockenboden mit Aprikosenragout  
Allergene: A,D,G,I,K

\*\*\*

## Käseauswahl vom Brett

Allergene: D,L