

Menuevorschläge Juli/August

Menue G4

Gruß aus der Küche

Sommerlicher Blattsalat mit gebratenen Garnelen aus Bayern und Tomatenvinaigrette

Kaltschale von der Gurke

Rehschäufele (Wild aus Ludwigsruhe) mit Gemüse der Saison und Serviettenknödel

Halbgefrorenes von der Vanille mit Kirschrugout

3 Gänge (Suppe/Hauptgang/Dessert)

Preis pro Person 38,00 Euro

4 Gänge (Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert)

Preis pro Person 53,00 Euro

inklusive selbstgebackenem Dinkelbrot

Menue H4

Gruß aus der Küche

Mariniertes sommerliches Gemüse mit Landgockelgalantine

Essenz von der Tomate mit Flädlequarkroulade

Maultasche von Pfifferlingen auf Paprikaragout

Topfenschaum auf sommerlichen Beeren

3 Gänge (Suppe/Hauptgang/Dessert)

Preis pro Person 34,00 Euro

4 Gänge (Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert)

Preis pro Person 44,00 Euro

inklusive selbstgebackenem Dinkelbrot

Menue I4

Gruß aus der Küche

Aubergine/Ziger (Kuhkäse)/Tomate

Rote Paprikasuppe

Wolfsbarsch auf saftigem Artischockengemüse

Demeter Landgockelbrust auf sommerlichem Gemüse und Kartoffeln

Halbgefrorenes von der weißen Schokolade mit sommerlichen Beeren

3 Gänge (Suppe/Hauptgang/Dessert)

Preis pro Person 40,00 Euro

4 Gänge (Vorspeise Ziger/Suppe/Hauptgang/Dessert)

Preis pro Person 50,00 Euro

5 Gänge (2 Vorspeisen/Suppe/Hauptgang/Dessert)

Preis pro Person 64,00 Euro

inklusive selbstgebackenem Dinkelbrot