

# Abendmenü für Pauschalgäste

## Unsere Weinempfehlung



Les Fumeés Blanches AOC

Sauvignon Blanc

*Côtes de Gascogne IGP Südwest Frankreich*

*Intensiven Aromen nach grünem Apfel,*

*Limette und reifer Quitte*

0,75 l Fl. € 31,00

Merdinger Bühl

Blauer Spätburgunder QbA trocken

Weingut Dr. Heger, Ihringen, Kaiserstuhl

*vielschichtig und angenehme Frucht*

0,75 l Fl. € 46,00



## Gerne können Sie auch einen Hauptgang aus unseren „Klassikern“ wählen



Grüne Butternudeln

an Kürbisragout und Kirschtomaten

oder

Schnitzel vom Landschwein „Wiener Art“

dazu Pommes frites

oder

Rinderrückensteak vom Grill

mit Kräuterbutter

dazu Kartoffelecken und Sauerrahm



Räucherlachsroulade

an Honig Senf-Sauce

oder

Quinoa-Avocado Salat

mit mariniertem Fetakäse

\*\*\*

Knoblauch-Mandelsuppe mit Blätterteig

oder

Rinder Consommé mit Flädle

\*\*\*

Salatauswahl vom Buffet

\*\*\*

Geschmortes Wildragout

an Sauerkirschen Rotkohl

und hausgemachten Butterspätzle

oder

Gebratener Rotbarsch im Knuspermantel

an Sauce-Rouille dazu Spitzkohl und Kokosreis

oder

Kartoffel-Spinat-Roulade

mit Sellerie Espuma und Kirschtomaten

oder

Aus unserer Wellnessküche:

Gebratene Garnelen auf Gemüse-Penne

\*\*\*

Hausgemachte Creme Brûlée

umlegt mit frischen Früchten

\*\*\*

Käseauswahl vom Brett