

Spargel - Classics ...

frischer Stangenspargel natur mit feiner Sauce Hollandaise

Dazu reichen wir...

Mini-Butterkartöffelchen
mit frischer Petersilie bestreut

hausgemachter Gourmetschinken

Menüpreis **pro Person** **13,50 €**



Endlich Spargelzeit!

zarte Schweinefiletmedaillons in feinem RahmsöÙle

frischer Stangenspargel natur mit feiner Sauce Hollandaise

... dazu die Beilagen

knusprig überbackenes Kartoffelgratin

Dazu die Vitamine vom Salatbuffet...

bunte Blattsalate der Saison mit Croutons,
Tomaten & Gurken in Riesenschüsseln knackfrisch angerichtet
dazu reichen wir 2 Dressings zur Auswahl
(Italian Vinaigrette & Joghurtdressing)

Menüpreis

pro Person

16,50 €

kalt-warmes Spargel-Buffer

Die Vorspeisen:

gemischte Platte mit rohen u. gekochten Schinkenspezialitäten
mit Spargel und Melone lecker garniert

Premium-Räucherlachs
dazu reichen wir unseren hausgemachten
Apfel-Sahne-Meerrettich

grün-weißer Spargelsalat im Gläschen
mit kross geröstetem veganem Brotchip
& Rucola-Stroh garniert

schmackhafte halbe gefüllte Eier mit leckerer Farce
auf marktfrischer Kresse angerichtet

Die Hauptspeisen:

zarter Kalbsrücken im Allgäuer Bio-Bergwiesen - Heumantel
bei 80 °C im Schongang schön rosé gebacken,
dazu reichen wir eine kräftig, dunkle Kräuterjus
(Dieses Gericht muß vor Ort von Ihnen frisch aufgeschnitten
werden. Sollten Sie Service gebucht haben, übernimmt
dieser das gerne für Sie!)

Spargel - Ragout von knackigen weißen & grünen Spargelstückchen
in leichter Sc. Hollandaise

... für Ihre vegetarischen Gäste:

exquisiter Risotto mit grünen Spargelspitzen & Parmesano Reggiano verfeinert

... dazu die Beilagen

in Salzbutterm geschwenkte Pappardelle (breite Bandnudeln)

Menüpreis **pro Person** **25,90 €**

Sämtliche der o.g. Kosten verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MwSt.