

## Menüvorschlag II

2018

### Vorspeise

Honig gratinierter Ziegenkäse mit rote Rüben-Salat, Pinienkernen & Zwetschken-Pesto <sup>GLOPH</sup>

oder

Gegrillte Garnelen mit Avocado-Chutney, grüner Apfelsauce & Zitronengras <sup>DNFGLOPH</sup>

### Suppe

Pilzconsommé mit Crêpes-Roulade & Schnittlauch <sup>ACGLOPH</sup>

### Hauptspeise

Branzinoilet auf Safran-Bulgur mit Orange, Tonkabohnen & sautiertem Spinat <sup>DGLOPH</sup>

oder

Maishuhn Supreme auf Curry-Tomaten-Linsen mit Fenchel-Karotten-Gemüse  
& Kräutervinaigrette <sup>AGLOPH</sup>

oder

Ricotta-Ravioli in Parmesansauce mit Oliven & Cherry-Tomaten-Rucola <sup>ACGLOPH</sup>

### Dessert

Nougatmousse mit Ananas-Pfeffer-Ragout & Kokoskrokant <sup>ACGH</sup>

oder

Zitronensorbet in Mango-Vodka-Creme & Minze

3-Gang-Menu € 36,-

4-Gang-Menu € 42,-

Kuvert: 1,90 p.P.