

Vorspeisen

Geeister Himbeer-Zitronen Smoothie

Tartar vom Jungkalb* mit Ascot-Dip und Chips

Salat

Tomatensalat mit Sardellendressing und Croutons

Suppen

Wurzelessenz mit gebackenen Gemüsebällchen

Gulaschsuppe mit saurer Sahne

Hauptgerichte

„Fish & Chips“

Haddock im Bierteig gebacken

Eier-Dip, cremiger Krautsalat, Pommes Frites

Gefülltes Maishähnchen

Portweinjus, Kohlrabi, Oregano-Kartoffelwürfel

„Pasta Crema di Aglio e Olio“

Linguini mit cremiger Knoblauch-Chili-Petersiliensauce

Desserts

Birnen „Tarte Tatin“ mit Vanilleeis und Karamel

Eisbecher „Waldorf Astoria“

Erdbeereis, Rhabarber.Minzragout, Krokant-Kekse

Frisch geschnittenes Obst

Käseauswahl mit Apricosensenf

Appenzeller, Gorgonzola, Livarot, Wasa



UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Tartar vom Jungkalb mit Ascot-Dip und Chips

oooooooo

Gulaschsuppe mit saurer Sahne

oooooooo

„Fish & Chips“

Haddock im Bierteig gebacken

Eier-Dip, cremiger Krautsalat, Pommes Frites

oooooooo

Birnen „Tarte Tatin“ mit Vanilleeis und Karamel

VEGETARISCHES MENÜ

Geeister Himbeer-Zitronen Smoothie

oooooooo

Wurzelessenz mit gebackenen Gemüsebällchen

oooooooo

Karottenpudding mit balinesischen Nudeln

oooooooo

Eisbecher „Waldorf Astoria“

Erdbeereis, Rhabarber.Minzragout, Krokant-Kekse

WEINEMPFEHLUNG

2014 Riesling Q.b.A.

Schloss Vollrads

Rheingau / Deutschland

0,25l € 5,70

2014 Chianti Colli Sinesi

Sangiovese

Toscana / Italien

0,25l € 5,70