

Frühlings-Menüs

Beispiel 1

Bärlauch-Schaumsuppe



Kalbsbraten in Burgundersauce
mit grünem Spargel und Kartoffelplätzchen

oder

Ravioli mit Ricotta und Spinat gefüllt,
dazu Kräutersauce und Frühlingsgemüse



Eingelegter Rhabarber
unter der Baiserhaube

Vegetarische oder vegane Zubereitungen sind selbstverständlich ebenfalls möglich.
Gerne besprechen wir Ihre Wünsche mit Ihnen persönlich.

Frühlings-Menüs

Beispiel 2

Spargelsalat mit Ei,
Tomate und Schnittlauch



Gebratener Kabeljau
mit Kräuterkruste
auf Gersotto und Parmesansauce

oder

Gebratene Rosmarin-Polenta
mit Mangold-Pilzen



Weißbierparfait
auf Rhabarber-Ragout

Vegetarische oder vegane Zubereitungen sind selbstverständlich ebenfalls möglich.
Gerne besprechen wir Ihre Wünsche mit Ihnen persönlich.

Frühlings-Menüs

Beispiel 3

Spargelcremesuppe



Zitronen-Kalbsschnitzel
mit Sauce Hollandaise, Spargel
und glasierten Kartoffeln

oder

Bärlauch-Pasta mit grünem Spargel,
Parmesan und konfierten Kirschtomaten



Joghurt-Limetten-Mousse
mit Himbeersauce und Minze

Vegetarische oder vegane Zubereitungen sind selbstverständlich ebenfalls möglich.
Gerne besprechen wir Ihre Wünsche mit Ihnen persönlich.