



„Aperitif des Tages“ mit Glitzerrand
--- Peach Royal---
trockener Sekt mit Pfirsichlikör

*** 2019er «Dolgesheimer Weißherbst» Rosé, Pfalz,
Qualitätswein, halbtrocken-mild

*** Getränke nach Wahl ***



Kleinenberg, Frühling 2022

- Menue -

Rinderkraftbrühe mit Fleisch- und Gemüseeinlage
Sherry verfeinert, Champignonblättchen
oder

Gemüserahmsüppchen –vegetarisch-- mit Einlage, Sahnehaube
und Riesling verfeinert

Salatteller der Saison mit
würzigem Dressing

Gefüllte Kalbsfleischröllchen an würziger feiner Bratenjus,
Medaillons vom Schweinefilet

an frischer Champignon-Rahmsoße-vegetarisch-

*** dazu servieren wir Ihnen ***

Kroketten, Röstitaler, Kartoffelstrudel

Gemüseauswahl der Saison

~~~~~

Vegetarischer / veganer Teller mit Gemüse-Allerlei

Süßkartoffel - Seiden Tofu

auf Wunsch serviert-

\*\*\*\*\*

Dessertimpressionen „des Tages“

Vanilleeis-Parfait / Mousse von frischen Himbeeren

mit Früchten und Sahnehaube angerichtet,

dazu Rum-Schokoladensoße---separat--

„ein krönender Abschluss“