

# MENÜ I

## Vorspeise

Auswahl von Brot & Minibrötchen mit Kräuterbutter % Schnittlauchquark

\*\*

Saisonale Blattsalate mit Topping's und zweierlei Dressing

\*\*

Geräucherte Edelfische & Krabbencocktail mit Senf-Dillsoße und Sahne-Meerrettich

**oder**

Tranchen vom Rosa US-Beef mit Sauce Tatar

## Hauptgang

Medaillons vom Jungschweinfilet in Pariser Pfeffer-Cognacsoße

\*\*

Hähnchenbrust „Winzerin Art“ mit Speck, Weintrauben & Perlzwiebeln in Portweinjus

\*\*

Butterspätzle, Risoleekartoffeln, Saisonale Gemüseauswahl

## Dessert

Schoko-Trüffelmousse mit kandierten Mandeln

\*\*

Bayrisch Creme mit Himbeere

**EUR 18,50**

Preise gültig ab 20 Personen // Inkl. MwSt. //zzgl. Lieferung / Abholung