

NaturGenuss-Menüs Frühling 2019

Vorspeisen

Frühlingssalat in Vitaldressing mit Knackgmias und Kresse-Senfcreme
Halbgetrocknete Eiertomate mit Bio-Ziegenmozzarella und Brennessel
Saiblingstatar mit Radieserl, Venenblätter und Gurkensupperl
Gebackene Spanferklbackerl mit Zweierlei von der Erbse

Suppen

Spargelsupperl mit Spinatravioli und Wachtelei
Kräuterschaumsupperl mit Blütenkräcker
Kräftiger Fond vom Bio-Hendl mit Buchweizennudeln und Schwammerl

Vegetarisch

Brunnenkressekuchen mit Pecorino-Fonduta und Frühlingsgmias
Kartoffel-Bärlauchgnocchi mit Morcheln und Spargel

Fisch

Lachsmittelstück mit Curry-Kürbis und Fenchelsalat
Zander mit rescher Haut, Spinatblattl, Marillen und Rohnergnocchi
Gegrilltes Doradenfilet mit Oliven-Peperonata und gebackene Auberginencannelloni

Hauptspeisen

Chiemgauer Kalbsrücken mit Wildkräuterkruste, Bohnen und Karottenpürée
Konfierte Salzwiesen-Lammschulter mit rotem Pesto und Topinambur-
Artischockengröstl
Kettenberger Bio-Hendl mit Kohlrabi-Raukengmias und Polentastrudl

Dessert

Weißer-Holler-Schokoladenschnitte mit Erdbeersorbet
Topfenknödl in Mohnbrösl mit Zweierlei Rhabarber
Haselnuss-Zitronencreme mit Marillen und Waldmeisteris
Kas von uns Dahoam von Bio-Ziege und Kuh mit Hagebutten-Zwiebelmarmelade

Preise

| | |
|---|---------|
| 3-gängig mit Suppe/Hauptgang/Dessert | € 38,00 |
| 3-gängig mit Vorspeise/Hauptgang/Dessert | € 44,00 |
| 4-gängig mit Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert | € 50,00 |
| 5-gängig mit Vorspeise/Suppe/Fisch/Fleisch/Dessert | € 62,00 |
| Aufpreis Dessertbuffet (ab 30 Personen) | € 9,00 |
| Aufpreis Hauptspeisenbuffet (ab 30 Personen) | € 12,00 |

Menüs nur auf Vorbestellung ab 8 Personen.
Gültig von April bis Juni 2019.