



Menü

Vorspeisen

ES WIRD SERVIERT

FLÄDLESUPPE

CAPRESE IM GLÄSLE

VERFEINERT MIT BASILIKUMPESTO DAZU GRISSINI

BLATTSALATE AN BALSAMICO-OLIVENÖL-
VINAIGRETTE MIT GEBRATENEM SPECK,
COCKTAILTOMATEN & KNOBLAUCHKRACHERLE

Hauptgang

VOM BUFFET

ROASTBEEF MEDIUM

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET

SPINAT-RICOTTATÄSCHLE MIT TOMATENSOSSE

HAUSGEMACHTE SPÄTZLE, POMMES,
ROSMARINKARTOFFELN, MARKTFRISCHES GEMÜSE
(SPECKBOHNEN, BLUMENKOHL, BROKKOLI),
RAHMSOSSE, PFEFFER-COGNACOSSE

Dessert

HOCHZEITSTORTE, MOUSSE AU CHOCOLAT,
PANNA COTTA MIT HIMBEEREN, TIRAMISU



Getränke

Alkoholfreies

WASSER, SOFTDRINKS, HEISSGETRÄNKE

Biere

PILS, HEFE, RADLER

Weine

WEISSWEIN

HAGNAUER MÜLLER THURGAU TROCKEN

ROTWEIN

DURBACHER SPÄTBURGUNDER

ROSÉWEIN

GLOTTERTÄLER SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST

Cocktails

APEROL SPRITZ

MOJITO

AN DER BAR NACH DEM DESSERT ERHÄLTlich