

Frühlingsmenü 3

à 45,50 Euro bei 15 Pers.

Vorspeise:

herrlich frisch:

*Salatvariation von Frühlingsblattsalaten
mit gebratenen Riesengarnelen und grünem Spargel*

Suppe:

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

Hauptgericht:

*gebratenes Hähnchenbrüstchen
in Trauben- Rieslingsoße*

*Rinderbraten vom Mittelbug
in Burgundersoße*

Gemüse:

*Brokkoliröschen mit Buttermandeln
glasierte Möhren
frischer Spargel mit Soße „Hollandaise“*

Beilagen:

hausgemachte Kartoffelkroketten und Spätzle

Dessert zum Dahinschmelzen:

*Crêpes mit Vanilleeis
auf Fruchtspiegel mit frischen Erdbeeren*