

HAUSMENU SOMMER 2017

33,00 EUR pro Person

Kleine **Vorspeisenvariation** mit dreierlei ausgesuchten Schmankerl der Jahreszeit

Aufgeschlagene Wildkräutersuppe mit Wachtelei und Buttercroutons

Bitte wählen Sie:

Medaillons vom Schweinefilet nach Art der schönen Winzerin mit Speck und Trauben gebraten auf Cognac-Pfefferrahmsauce, dazu Marktgemüse und hausgemachte Spätzle

oder

Zwiebelrostbraten vom **Black-Angus Rumpsteak** auf Schalottenjus, dazu Bratkartoffeln

oder

Maishend´brust á la Saltim bocca mit Salbei und Parmaschinken gefüllt auf cremigem Zuckerschoten-Risotto und glasierten Kirschtomaten

oder

Geschmorte Lammkeule in kräftiger Burgundersauce, dazu Gemüsebouquet und Pilz-Polenta

oder

Filet vom Donauzander in Zitronen-Mandelbutter gebraten, dazu Gemüsebouquet und kleine Rosmarinkartoffeln

Mini-Eisbombe „á la cassata“ mit frischen Früchten und Beeren

Auf Wunsch servieren wir Ihnen uns Hausmenu auch in einer vegetarischen Variante.