Abendmenü für Samstag, 18.05.2024

Gruß aus der Küche

***

Salat vom Buffet
Allergene: A,D,I,L,G,4,2,8,1,5

***

Vorspeise
Scheiben vom kalt geräucherten Thunfisch „Schwarzwälder Art“
mit asiatischem Glasnudel-Gemüsesalat und Wasabimeerrettich
Allergene: M,B,D,E,G,I,F,1,2,4,5,8

***

Suppe
Cremesuppe von der Süßkartoffel
mit feinen Gemüsewürfeln und Thymian
Allergene: D,E,G,I

***

Vitalgetränk
Aprikosen-Joghurtdrink
Allergene: D

***

Hauptspeisen
Zart rosa gebratenes Lammnüsschen auf Rosmarinsauce
mit buntem, mediterranem Gemüseallerlei und cremiger Polenta
Allergene: D,E,G,I

zur Wahl
Gebratenes Heilbuttfilet mit Riesling-Buttersauce,
feinen Würfeln von der glacierten Kaiserschote
und Kartoffel-Dillplätzchen
Allergene: A,B,D,E,G,I

zur Wahl
Vitalgericht
Gebackene Polenta-Spinatbällchen
auf tomatisiertem, mediterranem Gemüseallerlei
dazu eine Parmesanhippe
Allergene: A,D,E,G,I

***

Dessertbuffet
Großes Dessertbuffet
mit hausgemachten Pralinen
und Schokomousse
Allergene: siehe Ordner

***

Verschiedene Käsesorten vom Brett
Allergene: D,L