

Freitag, 5. April 2024

**Aus unserer Biergartenküche:**

Getrüffelte Tagliatelle  
 aus dem Parmesanlaib  
 \*\*\*

Allgäuer Käsesuppe  
 geröstete Brotwürfel, Schnittlauch  
 \*\*\*

buntes Salatbuffet  
 \*\*\*

**Land und Flur**  
**Von der Putenbrust**

Geschnetzeltes  
 Champignons in Rahm  
 Zwiebellauch, Tomatenwürfel  
 Petersilienkarotten  
 Spätzle  
 ...oder...

**Fluss und Meer**

**Roland's „Bouillabaise“ von Süßwasserfischen**

Wurzelgemüse, Sc. Rouille  
 Knoblauchcroûtons  
 ...oder...

**Fleischloser Genuss**  
**Geschmorter Chicorée**


Orangensaft  
 grüner Spargel  
 Süßkartoffel  
 \*\*\*

Tiroler Zwetschgenkrapfen  
 Marillenröster, Vanillerahm  
 oder

Käse vom Brett

**Unsere Weinempfehlung :**

FRANKEN

2022 **SILVANER VDP.Gutswein trocken**   
 Sehr filigrane Nase nach Steinobst, feinsaftig mit viel Frucht  
 Ausgewogen mit eleganter Säure und pikanter Mineralik  
 Weingut Rainer Sauer, Escherndorf  
 0,75 Fl. € 29,50

LOMBARDEI

2022 **CÀ DEI FRATI „Rosa dei Frati“ D.O.C**  
 Der „Rosa“ zeigt eine elegante Frische, verbunden mit einer perfekten  
 Säurestruktur und lässt dabei die schöne, zarte Frucht im Vordergrund  
 stehen Wunderbarer Rosé, einer der anspruchsvollsten vom Gardasee!  
 Az. Agr. Cà dei Frati, Lugana di Sirmione  
 0,75 Fl. € 34,00

*Liebe Gäste, gern erhalten Sie von unseren Servicemitarbeitern die Dokumentationsliste,  
 auf der alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene  
 detailliert aufgeschlüsselt sind.*

Name: \_\_\_\_\_ Zimmer Nr. \_\_\_\_\_

**Bitte treffen Sie Ihre Menüwahl vormittags:**

<i>Land und Flur</i>	<i>Fluss und Meer</i>	<i>Fleischloser Genuss</i>

