

Mittagsmenü am Dienstag, 9. März

Mini Fleischpastete und Terrine
mit Johannesbeersauce nach Cumberland Art

Feldsalat & Chicoree mit
geröstetem Speck, Croutons und Kartoffeldressing

Caesar Salat im Weckglas mit Parmesanflocken
und dem einzigartigen Dressing

Möhrensalat mit Rosinen

Champignoncremesüppchen mit Croutons

Gebratener Reis
mit krossen Streifen von asiatisch marinierter Ente

Kartoffelpasteten mit feinem Ragout vom Kalb

Mini-Schnitzel mit schwäbischen Kartoffelsalat

Flädle mit Rahmpilzen gefüllt

Ofenschlupfer mit Vanillesauce
Helles & dunkles Schokoladenmousse
Früchtetartlets

Mittagsmenü am Mittwoch, 10. März

Tafelspitz mit Kräuter-Vinaigrette

3 knackige Blattsalate mit Kräuter- Joghurt und Essig – Öl Dressing
Frische Kräuter, Croutons, Käsestreifen, Körner, Frühlingssprossen

Tomaten – Paprikasalat mit geschrotetem Pfeffer
Salat vom grünen Spargel mit Feigenessig
Maissalat

Cremesuppe vom Frühlingslauch

Geschabtes von der Pute
Mit Rot und Weißkraut, Tomaten und Gurken und Knoblauchdip

Mini-Schweinshaxe auf Sauerkraut

Ganze sautierte Champignons mit Sourcreame

Frischer Fruchtsalat
Weißes und dunkles Schokoladenmousse, in der Tulpe serviert
Apfel Beignets mit Vanillesauce und Zimtucker

Morgens werden zur Begrüßung Butterbrezeln und Croissants bereitgestellt.

Nachmittags wird Blechkuchen aus der Hausbäckerei serviert.

