

*APERRO
WINZERSEKT
Chardonnay WG Laufen
aus der Magnumflasche
dazu Kleinigkeiten am Spieß*

bis 19:30



*Man muss es so einrichten,
dass einem das Ziel
entgegen kommt.*

Theodor Fontane (1819 - 1898)

*ab 23:30 Uhr an der Rezeption die
kleine Sekt-Champagner-BAR*

*Starter
Steinofenbrot mit Rote-Bete
Meerrettichcreme
* * * **

*OXENRAVIOLI auf Friesée
GAMBA mit Linsen-Curry
ENTENBRUST auf
Rauchforellensauce
* * * **

*ROTBARBE
mit -Safran-Wirsingroulade
pommes-lafittes
* * * **

SORBET -LÖFFEL-BAR , -

** * * **

*GERSBACHER REHRÜCKEN
Gewürzrotkraut, Rosenkohl, Maronen,
grünes Kartoffelpüree*

ODER

*KALBSRÜCKEN
in Parmesan saftig gebraten auf
Schwabennudeln
mit Kräuterseitlinge auf zweierlei
Tomaten
* * * **

*ERDNUSS-FLIPS-EIS
in zweierlei Schokolade mit
warmen Rüblichgelhupf
auf Kaki und Champagnerschaum
* * * **

** * 00:15 Uhr * * Küchenparty
SUPPE / KÄSE /
WEISSWURST / AUSTERN
so fängt das Jahr ja gut an*

98 € inklusive Aperro