

*Menü für Wellness und Dining*

*23. März 2018*

*Feine Linsen-Orangensüppchen  
mit in Knoblauchbutter sautierten Miesmuscheln*

\*\*\*

*Carpaccio von Gurken und Kohlrabi mit einer Vinaigrette aus frischer Kresse und  
Kerbel gekrönt von knackigem Babysalat und gerösteten Sonnenblumenkernen*

\*\*\*

*Cassis Sorbet*

\*\*\*

*Hausgebeitzte Altenbraker Lachsfilet Tranchen an  
Zucchini- Röstitaler getoppt von Meerrettich- Knoblauch Dip  
oder  
Vegetarisches Curry,  
mit Zitronengras, Kaiserschoten, Paprika Chili, Kichererbsen,  
Bambussprossen in einer Erdnusssoße umrundet von duftendem Wildreis  
oder*

*Schweinefilet al Bodetal*

*Tranchen von in einer Senfkruste gebratenen Schweinefilet*

*An glacierten Schalotten in Portwein  
dazu Servieren wir tournierte Kartoffeln*

\*\*\*

*„Amarula Dream“*

*Feine Amarula Creme mit Amarena Kirschen verfeinert,  
umrundet von glacierten Früchten*