

Menüs für die Woche vom 3. bis 9. April 2023 (Ostern)



Montag,	Dienstag,	Mittwoch,	Donnerstag,	Freitag, 7.4.2023	Samstag, 8.4.2023	Sonntag, 9.4.2023
				Salatbouquet an Frühlingsvinaigrette Lauwarme Spargeln und Hobelkäse * Bärlauchcremesuppe mit Morchelstreifen * Gebratenes Zanderfilet an Safransauce Griessgnocchi Blattspinat mit gerösteten Pinien *** Exotischer Fruchtsalat mit Passionsfrucht-Mangosorbet	Kleiner Trockenfleischsteller mit Knoblauchbrot * Klare Gemüsesuppe mit Parmesan cracker * Kalbsschulterbraten an Pinot- Noir Sauce Kartoffelgratin mit Lauch Geschmorte grüne Bohnen * Tonka Panna Cotta mit Waldbeeren	Rauchlachsroulade mit Frischkäse und Dill-Senf-sauce Toast & Butter * Spargelcremesuppe mit Einlage * Rosagebratenes Lammierstück mit Kräuterkruste an Pommery- Senf-Sauce. Gebratene neue Kartoffeln mit Rosmarin Ratatouille * Oster Surprise Dessert
				Bouquet de lettuce à la vinaigrette de printemps Asperges tièdes et râpé de fromage * * Crème à l'ail d'ours aux morilles * * Filet de sandre grillé au safran Gnocci de semoule Epinards au pignons * * Salade de fruits exotiques sorbet de mangue et fruit de passion	Petite assiette de viande séchée avec du pain à l'ail * Soupe claire aux légumes avec Craquelins au parmesan * Rôti d'épaule de veau sauce Pinot Noir Gratin de pommes de terre aux poireaux Haricots verts braisés * Tonka Panna cotta aux baies sauvages	Roulade de saumon fumé avec fromage à la crème et Sauce moutarde à l'aneth Pain grillé et beurre * Velouté d'asperges avec insert * Carré d'agneau rose rôti en croûte d'herbes et sauce moutarde Pommery. Pommes de terre nouvelles rôties au romarin Ratatouille * Dessert surprise de Pâques
				Salad with warm asparagus and grated cheese with spring vinaigrette * Wild garlic cream soup with morel mushrooms * * Grilled Filet of pike perch on saffron sauce Semolina gnocci Spinach with pine nuts * * * Exotic fruit salad with mango and passion fruit sorbet	Small, cured meat plate with garlic bread * Clear vegetable soup with Parmesan crackers * Roast shoulder of veal with Pinot Noir sauce Potato gratin with leek Braised green beans * Tonka Panna cotta with wild berries	Rauchlachsroulade mit Frischkäse und Dill-Senf-sauce Toast & Butter * Spargelcremesuppe mit Einlage * Rosagebratenes Lammierstück mit Kräuterkruste an Pommery- Senf-Sauce. Gebratene neue Kartoffeln mit Rosmarin Ratatouille * Oster Surprise Dessert