

HERZLICH WILLKOMMEN IM JUBILÄUMSJAHR!

menü des monats

mai 2024

Präsentiert von Carolin Dörner - Direktorin

„Carolin Dörner steht seit über 20 Jahren an meiner Seite und verantwortet, gestaltet und überwacht die komplette Organisation in unserem Haus. Sie hat für alle Mitarbeiter ein immer offenes Ohr. Guter Rat und Struktur kommt von ihr mit Herz und Verstand. Zuverlässigkeit ist ihr zweiter Vorname. Carolin Dörner hat sämtliche Phasen der vergangenen 25 Jahre maßgebend mitgeprägt ohne sich jemals hierfür ins Rampenlicht gestellt zu haben. Kulinarisch präsentiert Carolin Dörner das Mai-Menü, leicht, sommerlich und feminin, wie es ihr entspricht.“

Geschäftsführer Bernhard Zepf über Carolin Dörner

„BÜFFEL-BILL“ BURRATA

Olivenpovese, Spargelrohkost, Basilikummarinade



OFFENER RAVIOLO VON GEBRATENER BACHFORELLE

gepickelten Radieschen, Brunnenkresseschaum



PAVLOVA

Erdbeere, Exotensorbet, Schmandcreme, Baiser

Preis pro Person: € 57,00

aperitif-, bier- & weinempfehlung

APERITIF	BIER	WEISSWEIN	ROSEWEIN
„Himmlischer Garten“ Himbeere Rosmarin Zitrone Sekt € 15,00 / 0,1l	Hoepfner Helles vom Fass € 6,00 / 0,3l € 7,50 / 0,5l	2022 Weissburgunder Weingut R. Schätzle Schloss Neuweier Baden, Deutschland € 48,00 / 0,75l	Rosé Domaine Montrose A. Coslé Languedoc, Frankreich € 45,00 / 0,75l