

# ERGÄNZUNGSVORSCHLÄGE

## SUPPEN:

- HOCHZEITSSUPPE (RINDERKRAFTBRÜHE MIT PFANNKUCHENSTREIFEN, LEBERKNÖDEL UND GRIEBNOCKE)
- KAROTTEN-INGWER-CREMESUPPE MIT BUTTERCROUTONS
- SPARGELCREMESUPPE MIT SPARGELSTÜCKCHEN UND CROUTONS (JE NACHT MARKTLAGE)
- LEICHTE SÜBKARTOFFEL-ZITRONENGRASSUPPE AN GERÖSTEM CHIABATTA
- APFEL-MEERRETTICHCREMESUPPE MIT CROUTONS
- MINISTRONE MIT GEMÜSE UND OLIVENNUDELN
- GASPACHO „NACH ANDALUSISCHER ART“

## VORSPEISEN:

- SERANOSCHINKEN AUF WALDORFSALAT
- BUCHWEIZEN-CRÊPE MIT LACHSCREME GEFÜLLT AUF GURKEN-DILLSALAT
- LAUWARMER MINIQUICHE MIT  
KRABBen-FRÜHLINGSZWIEBELN / GEMÜSE / ZWIEBEL-SPECK
- KRABBENCOCKTAIL
- LACHSTATAR AUF GURKENCARPACCIO

## HAUPTGÄNGE:

- HÄHNCHENBRUST GEFÜLLT MIT PARMESAN UND TOMATEN AUF KNOBLAUCHSOÛE
- LAMMHAXLE IN BAROLOSOÛE MIT ROSMARINKARTOFFELN
- KARTOFFEL-FETA-GRATIN AN RATATOUILLEGEMÜSE
- MARINIERTER HÄHNCHENKEULE (ZITRONENHUHN)
- KALBSHAXENSCHNITZELN MAILÄNDER ART (OSSOBUCO)
- ZWIEBEL-ROSTBRATEN IN PORTWEINSOÛE
- SPANFERKELROLLBRATEN AUF KÜMMELJUS
- SAUERBRATEN
- JUNGSCHEINBRATEN IN MALZBIERSOÛE
- FRISCHE NUDELN AN TRÜFFELSOÛE IM PARMESANLEIB (VOR DEN GÄSTEN ZUBEREITET)

## BEILAGEN:

- RAHMWIRSING
- KARTOFFELPÜREE (KRÄUTER, TRÜFFEL, ZITRONEN, USW.)
- BUTTERSPÄTZLE
- COUS COUS GEMÜSE PFANNE
- EBLY-RISOTTO
- MEDITERRANES GEMÜSE-KARTOFFEL-PFANNE
- GNOCCHIS

## DESSERTS:

- EISBUFFET A LA „SCHWARZER ADLER“
- KOKOS-PANNA-COTTA MIT MANGOPÜREE
- TIRAMISU / ERDBEER-TIRAMISU
- CREME BRÛLÉE VON TONKABOHNE/ROSMARIN/LAVENDEL/SCHOKOLADE/RICOTTA/USW.)
- CREME-CARAMELL
- TERRINE (SCHOKOLADE, ERDBEERE, EXOTISCHE FRÜCHTE, KOKOS, STRACCIATELLA, usw.)
- PANNA COTTA (ROSMARIN, TONKABOHNEN, LAVENDEL, ORANGEN, USW.) AN FRUCHTSOÛE
- FEINER KIRSCH-SCHWARZWALDBECKER