

**Menü**  
**zu den Dinnerveranstaltungen**  
**im Frühjahr 2019**

Büffelmozzarella trifft auf fruchtige Cherry-Tomaten  
und Mango mit mariniertem Rucola,  
frischem Basilikum und cremigen Balsamico

\*\*\*

Cremige Suppe aus gelben Linsen und Paprika  
verfeinert mit Frischkäse und Gartenkresse  
serviert mit Bärlauch-Baguette

\*\*\*

In Portweinsauce geschmortes Ochsenbäckchen  
mit Ofentomaten,  
in Butter geschwenkten Romanesco  
und angebräunten Serviettenknödel

\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisu  
mit allerlei fruchtigen Beilagen

**Änderungen vorbehalten!**

**Menü**  
**zu den Dinnerveranstaltungen**  
**im Frühjahr 2019**  
**vegetarisch**

Büffelmozzarella trifft auf fruchtige Cherry-Tomaten  
und Mango mit mariniertem Rucola,  
frischem Basilikum und cremigen Balsamico

\*\*\*

Cremige Suppe aus gelben Linsen und Paprika  
verfeinert mit Frischkäse und Gartenkresse  
serviert mit Bärlauch-Baguette

\*\*\*

Gebackene Bärlauch-Nudeltaschen  
mit Ofentomaten,  
in Butter geschwenkten Romanesco  
und angebräunten Serviettenknödel

\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisu  
mit allerlei fruchtigen Beilagen

**Änderungen vorbehalten!**