



BIO-Zertifizierung: DE-ÖKO-022

## **Frühlingsbüffet März, April, Mai**

### **Vorspeisen**

Gartenkräuterterrine mit Holunderblütendressing  
Ziegenfrischkäse mit Blütenhonig gratiniert  
Frühlingscremesuppe mit Schinken Cristini  
verschiedene Rohkostsalate, Blattsalate der Saison  
Balsamico Vinaigrette, Joghurtdressing |  
Brot und Butter

### **Hauptgang**

Kalbsrücken gebraten vom Hohenloher Kalb mit Rahmsoße  
Suprême von der Maispoularde mit Frühlingskräutersoße  
Gebratenes Forellenfilet vom Dominik Hans auf weißem  
Tomatenschaum

### **Vegetarisch:**

Bärlauch Gnocchi mit Bio Kirschtomaten und Parmesan Spänen

Pfälzer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder Butter  
(in der Zeit vom 15. April bis 15. Juni)  
Schinken Variation

### **Beilagen**

neue Kartoffeln, Kartoffelmoussline, Zitronenreis  
Gemüsevielfalt aus dem Frühlingsgarten

### **Dessert**

Zartbitter Schokoladenmousse mit Rhabarberragout  
Sauerrahmmousse mit Pistazieneis  
Frühlingsfruchtsalat

**42,90 € pro Person**