

> Chef Menue <

zu besonderen Anlässen

z.B. Geburtstag, Valentinstag, Hochzeitstag oder als Geschenkgutschein

*„Aperitif des Abends“ mit Glitzerrand  
Fraise Royal---  
trockener Sekt mit Erdbeerlikör aus dem Elsass*

\* \* \* \* \*

*Gruß aus der Küche*

\* \* \* \* \*

*Bunte Frühlingsbowle reich garniert  
an Tomaten-Basilikumdressing  
dazu pikant gefüllter Tassenstrudel “Anti Pasti”*

\* \* \* \* \*

*Duett - Kraftbrühe vom Kalbstafelspitz klar und cremig  
mit Gemüsestreifen und Safran-Espuma serviert*

\* \* \* \* \*

*Dialog von Entenbrust mit Blütenhonig glaciert und  
Roulade vom Roastbeef gefüllt mit Parmaschinken und Pesto,  
dazu Kartoffellauch-Gratin und Gemüsebouquet des Tages*

\* \* \* \* \*

*Bourbon- Vanilleeisparfait auf Fruchtspiegel  
mit gemischten Beeren, frischen Früchte und Prosecco-Sabajon*

ab zwei Personen, ---98,50 €  
weitere Person ---45,00 €

- Nur auf frühzeitig Vorbestellung! -

**Landgasthof Zur Niedermühle**  
*Küchenmeister Th. Mehring*