

> 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