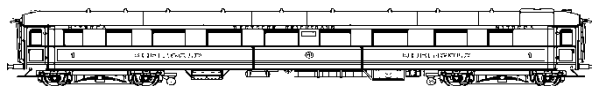


Menü Sonntag 17. Mai 2020



„Romantische Rheinfahrt“

kreiert von Klaus Kremer, Küchendirektor der legendären



Amuse Bouche

**„œuf avec caviar au pain“
Ei und Leurom-Kaviar auf Toast**

**„rillet de truite“
Räucherforellen-Terrine
auf einem Gurken-Teppich,
Avocado und Edelsalate**

**„consommé de poulet“
Hühnchen-Consommé
mit Fadennudeln und Schnittlauch**

**„fromage de chèvre flambé“
Flambierter Ziegenkäse auf mariniertem Weißen Spargel
mit Serrano-Schinken und Steirisches Kernöl**

**„filet de veau braisé“
Schonend gegartes Kalbsfilet
an Pfifferlingen à la Crème
Salzkartoffeln und Vichy Karotten**

**„gâteau d'opéra“
Opera-Schnitte mit Vanille-Schlag und Erdbeer-Coulis**

Saisonbedingte Menü-Änderung vorbehalten!