

Wochenmenu Seeblick – Das Restaurant. 27.05.-31.05.2019

<p><u>Montag, 27.05. 2019</u> saisonale Salate und Vorspeisen vom Buffet oder klare Gemüsesuppe frische Gartenkräuter oder Spargelcremesuppe Landrauchschinken</p>	<p><u>Dienstag, 28.05. 2019</u> saisonale Salate und Vorspeisen vom Buffet oder klare Gemüsesuppe frische Gartenkräuter oder Gurkenkaltschale Rauchlachsscheiben</p>	<p><u>Mittwoch, 29. 05. 2019</u> saisonale Salate und Vorspeisen vom Buffet oder klare Gemüsesuppe frische Gartenkräuter oder Sellerie-Vanilleschaumsuppe</p>	<p><u>Donnerstag, 30. 05. 2019</u> saisonale Salate und Vorspeisen vom Buffet oder klare Gemüsesuppe frische Gartenkräuter oder Geflügelessenz Tomaten Würfel Basilikumstreifen</p>	<p><u>Freitag, 31. 05. 2019</u> saisonale Salate und Vorspeisen vom Buffet oder klare Gemüsesuppe frische Gartenkräuter oder Currycremesuppe Cocktail Crevetten</p>
<p>Orecchiette Rucola Tomaten Pesto Parmesan Sauerrahm Dipp oder pochierter Salm Dill-Rahmsauce Quinoa grillierte Peperonis oder Kalbsvoren Pommery Senfsauce Kartoffelstock Bohnen mit Thymian</p>	<p>Maisgriesschnitte grüner Spargel pochiertes Ei Sauce Hollandaise oder gebratene Felchenfilets Rotweinsauce Mascarpone Polenta Cima Di Rappa oder glasierter Spannferkel Braten Rosmarin Mascarpone Polenta grüner Spargel</p>	<p>Reis Pfanne Tofu Würfel Sesam Stangensellerie Basilikum Pesto oder grilliertes Zanderfilet Ofenreis Safran Fenchel Dill Campari Wasser Melone oder gebratene Entenbrust Feigensenf Fried-Rice Erbsen Stangensellerie Ragout</p>	<p>Linguini Tomatensauce Frühlingszwiebeln Cocobohnen Grana Padano oder gebackene Egli Filets Remouladensauce Kartoffeln Blattspinat Zitrone oder geschmorte Kalbshaxen Passionsfrucht-Sojasauce Marinade Coco Bohnen Kräuter Risotto</p>	<p>Ofen Auberginen Kartoffelstock pochiertes Ei gedünsteter Spinat oder gebratener Tilapia Humus Broccoli Granatapfelkernen Minzen-Senf Vinaigretten oder gebratene Kalbsfischli Scheiben Rosmarin Sabayone Pilaw Reis gebratener Broccoli</p>