

Menü 1 ~ € 39,-

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Eierstich und Kerbel

★★

Gefülltes Rinderfilet an Trollingerjus, Butternudeln mit Rüblistreifen und gefüllte Champignons

★★

Pfannkuchenroulade mit flambierten Früchten

Menü 2 ~ € 35,-

Rote Beete Suppe Meerrettichnocken

★★

Zarte Perlhuhnbrust, getrüffelt, dazu Kartoffel-Pastinakenpürrée

★★

Schwarzbrotpudding mit Apfelgratin und Traminersabayone

Menü 3 ~ € 38,-

Pfifferlingsuppe oder kleiner Blattsalat mit drei in Knoblauch gebratenen Riesengarnelen

★★

Kalbsmedaillons in leichter Kräutersoße, dazu Butternüdele und Karotten-Zucchini Gemüse

★★

Tannhonig-Parfait mit Mandelkrokant

Menü 4 ~ € 37,-

Raukensalat an Walnussvinaigrette mit Lachs-Zanderroulade

★★

Spanferkelfilet im Spinatflädle an Frischkäsesoße, buntes Nudelnest und Blattspinat

★★

Weißes Kaffeemousse mit Beerenragout

Menü 5 ~ € 39,-

Salat von Kräuternudeln mit Bachkrebse

★★

*Entenbrust mit Kräuterseitlingkruste, Kartoffel-Lauch-Gratin
und Orangen-Spätburgunderjus*

★★

Feigen mit Rosinen-Zimt-Sabayone

Menü 6 ~ € 40,-

Sauerampfersuppe mit hausgeräuchertem Saiblingsfilet

★★

*Lammkarrée mit Wiesenkräuterkruste an Wacholderrahm,
dazu Bubespitzle und Butterrüben*

★★

Karthäuserklöß' mit Schneeballen und Vanillesoße

Vegetarische Hauptgänge

*Rübli-Lasagne mit Blattspinat an Rieslingschaum
oder*

*Kräuterschupfnudeln mit gebratenen Pilzen und Ziegenfrischkäse
oder*

Basilikumnudeln mit Kohlrabiflan und gebratenen Gemüsen

(pauschaler Abschlag pro Menü von - € 2,-)

*Alternativ wäre für die Vegetarier auch stets der „Fleisch-Hauptgang“ möglich, mit z.B.
einem Tofusteak, Gemüsebratling oder Pflaumen-Ziegenkäse-Crostini anstelle des Fleisches.*

Der Preis würde sich dann ebenfalls pauschal um € 2,- reduzieren.

*Gerne sind andere Kombinationen aus verschiedenen Menügängen möglich, wir beraten Sie
gerne bei jeglichen Rückfragen. So schwer es auch fällt, bitten wir Sie, sich für ein Menü
und die gewünschte Variante für Vegetarier zu entscheiden.*

Ihr Adlerburg-Team!