



I.

### **Vorspeisen**

**Couscous in Kokos-Dressing mit in  
Chili und Datteln marinierten Hähnchen-Oberkeulen  
Grüner Spargel in Tomatenvinaigrette mit kleinen Gambas  
Kichererbsenküchlein mit kräftigem Avocado-Dip  
Rosa Kalbstafelspitz auf Radieschen mit grüner Soße  
Blattsalat vom Angelbachtaler Feld in Kartoffeldressing  
Vollkornbaguette und Besenlaib**

### **Hauptgänge**

#### **Zweierlei vom Rind**

In Badener Rotwein geschmorte Ochsenbacken, Ingwerkarotten  
und Kartoffelgratin

#### **Vom Holzkohle – Grill ( wenn vor Ort möglich )**

Flanksteak ( Black Angus ), BBQ-Soße, gebratenes Gemüse, Rosmarinkartoffel  
Asiatisch gebeiztes Filet vom Schottischen Lachs  
mit in Gemüse gebratenem Reis und Erdnuß – Koriander - Schmelze

### **Dessert**

**Bayrisch Macadamia Creme  
Nougat-Chili-Mousse  
große Früchteplatte mit Soßen**

**39,50 €**



## II.

### Vorspeisen

#### **Deftige Antipasti originell serviert vom Brett**

Büffelmozzarella mit Datteltomaten, Artischocken, Oliven,  
marinierter Paprika, Auberginenröllchen, gefüllte Champignons  
Rosmarinkäse,

**Carpaccio vom Rinderfilet auf Rucola mit altem Parmesan**

**Marinierte Meeresfrüchte ( Polpo, Gamba, Makrele )**

**Blattsalate mit Wiesenkräutern und Croutons**

**Vollkornbaguette und Besenlaib**

### Hautgänge

**Röllchen vom Kalbsrücken mit Parmaschinken gefüllt, rosa Pfeffersoße,  
Kartoffelgratin**

**Filet vom Wildlachs auf Gremolata - Gemüse, gebratene Gnocchi  
In brauner Butter und Bergkäse geschmolzene Ravioli auf Rosmarinspinat**

### Dessert

**große Früchteplatte mit Soßen**

**Latte Macchiato - Mousse**

**Panna Cotta**

**37,00 €**