

Menüvorschläge

Kresseschaumsuppe GLO

Cannelloni mit Ricotta an leichter Kräutersauce und sautierten Champignon

ACGLO

Topfenknödel auf Fruchtspigel und Frischen Früchten

G

25,40 €

Tomatencremesuppe mit Basilikumnocken

Schweinefilet mit Pilzfülle im Speckmantel auf Calvadosauce, Zweierlei
Spätzle, Karotten - Brokkoliegemüse ACGLMO

Berchtoldshofdessert Variation ACG

32,90 €

Frischkäseterrine auf Salat ACGL

Geschmorter Kalbstafelspitz im Natursaft

mit einem Gemüserahmstrudel und gebackenen Rosmarin-Kartoffelscheiben

ACEG

Hausgemachter Topfenknödel mit Nougatfülle auf Früchtespiegel und Früchten

ACLO

34,50€



Menüvorschläge

Hausgemachtes Tafelspitzsülzchen, Kräutervinaigrette
an Blattsalatbouquet

Duette von Edelfischen (Wolfsbarsch und Makrelenfild) an mediterranem
Gemüse Soufflé, Safranschaum und Wildmixreis

Bratapfel mit Vanillecreme

36,50 €

Terlaner Weinsuppe mit Zimtstange

Kalbs- und Rinderrücken rosa gebraten an Morchelrahmsauce mit
Kartoffelgratin und buntem Gemüse ACGLMO

Helles und Dunkles Schokomousse mit frischen Früchten

39,50 €

