

DINNER KRIMI

MENU

Salat Mimosa
Kräuter, Ei, Croûtons
Frenchdressing

Erbsen-Minz-Suppe
Weisswein-Quarkschaum

Rosa gebratene Rindshuft
Weisswein-Pilzragoût, Gemüse
Kartoffelstock mit Nussbutter

oder

Rosenpaprika-Gemüse-Ragoût
Jasmin-Duftreis, fermentierter Knoblauch

Zitronentarte
Crème fraîche, Melisse

**

*



Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!
Bio-Schlosshotel Wartegg, Samstag, 7. März 2020