

DINNER KRIMI

MENU

Nüsslisalat

Pecorino, Croûtons, Schwarzwurzel-Chips
Baumnuss-Vinaigrette

Pilzcrèmesuppe

Petersilien-Zitronen-Pistou

Geschmorte Schulter vom Freilandkalb
Herbststroganoff, Broccoli-Mandel-Gemüse
Kartoffelstock mit Nussbutter

oder

Kürbis-Süskartoffel-Curry
Kichererbsen-Cracker, Basmati-Reis
Koriander, Kaffir-Limetten-Blätter

Haselnuss-Tortino

mit flüssigem Kern

**

*

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!
Bio-Schlosshotel Wartegg, Samstag, 14. November 2020

