

DINNER KRIMI

MENU

Kohlrabi-Carpaccio
Randenhumus, Kerbel
Ingwer-Dressing

Spinatcrèmesuppe
Knoblauchcroûtons, Milchschaum

Burgunder-Schmorbraten vom Weiderind
Kartoffel-Thymian-Gratin, Saisongemüse

oder

Safran-Kartoffel-Gnocchi
Erbsen, Parmesan, gefüllte Schalotten

Rhabarber-Quark-Schnitte
Frühlingsblüten-Sorbet

**

*



Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!
Bio-Schlosshotel Wartegg, Samstag, 17. April 2021