

Dinner

MENU



VORSPEISE

Ziegenkäse-Croquette mit Ahorn-Senf-
Dressing & Frühlingskräutern

Vegan: Cashew-“Ziegenkäse“-Bällchen auf
Rucola mit Ahorn-Senf-Dressing

HAUPTGANG

Lachsfilet mit Kräuterkruste, gebratenem
Spargel & Wildreis

Vegan: Geschmorte Sellerieroulade mit
Rotweinjus, dazu Selleriepüree und
glasierte Karotten

DESSERT

Bratapfel mit Vanillesauce, gefüllt mit
Mandeln, Rosinen und Marzipan

Vegan: Bratapfel mit Vanillesauce auf Basis
von Pflanzenmilch, gefüllt mit Mandeln,
Rosinen und Marzipan

