



HOTEL BAD SCHAUENBURG

Muttertagsmenu

Mise en Bouche

Kulinarische Einstimmung

Cannelloni de courgette et de thon Sashimi

Crémeux de basilic, Enoki, fleurs du jardin, huile de basilic

Zucchini Cannelloni gefüllt mit Thunfisch Sashimi

Sahniges Basilikum, Enoki Pilze, Gartenblumen und Basilikum Öl

oder

Parfait de foie gras de canard à l'exotique

Edles Entenleber Parfait nach exotischer Art

Crème de Maïs au safran et maïs grillé

Maissüppchen mit Safran verfeinert und grillierter Zuckermais

Noix de Saint-Jacques poêlées

Gnocchi au vert, émulsion au piment doux

Champignons de saison

Poelierte Sankt Jakobsmuschel

Kräuter Gnocchi an einer milden Paprika Emulsion

Saisonale Waldpilze

oder

Mignon de Veau aux Morilles et asperges

Pommes de Terre Mousseline, légumes printaniers

Kalbsmignon mit Morcheln und Spargeln

Kartoffelpüree und Frühlingsgemüse

oder

Truite saumonée, crème au Riesling

Risotto au citron, légumes printaniers

Lachsforelle an einer Riesling Creme

Zitronen Risotto und Frühlingsgemüse

Buffet des Mignardises

Dessertbuffet mit kleinen süßen Köstlichkeiten

4-Gang Menu 98.50