

Zur Einstimmung auf unser heutiges Menü...

Aperitif:

Sherry dry/ medium

€ 3,80

... Unser Restaurantleiter empfiehlt zum heutigen Menü

2017/18 Riesling

Loimer/ Kamptal

0,75 l € 29,00

2018 La Vie Rose

Basserman-Jordan/ Pfalz

0,75 l € 27,00

...und zum krönenden Schluss

Veith Quitte-Himbeere

2cl 44% € 6,10

...dazu ein Espresso € 2,50



Gartenkräuter Abendmenü am Dienstag, den 04.08.2020


Appetitanreger

Gartenkräuter-Frischkäse Brotaufstrich/
ofenfrisches Baguette


Marktfrische Sommersalate vom Buffet

Wildkräuter/ Honig- Karotte/ Dill-Gurken/
Farmersalat/ Spitzkraut/ Strauchtomaten/
Bayerischer Kartoffelsalat/Apfel - Sellerie/
Paprika-Maissalat mit Chili & Waldhonig/
Apfel-Lauch/ Rote Beete/ kandierter Ingwer/
süß-scharfer Gemüse Bulgur/ Bayerisches Urkorn
Sprossen & Kresse Bar

Marinaden zur Wahl

Apfel- Holunder/ Kräuter- Joghurt/
Knoblauch- Senf/ Tomate-Kren 

Suppe

Aroma Curry- Gemüsecreme Suppe/
Ingwer/ Kokosnuss/ Zitronengras 

Glutenfrei: 

Laktosefrei: 

Als Hauptgang servieren wir Ihnen zur Wahl

Bauernhenderlbrust/ Aroniabeeren-Salbeisoße/
Vanille-Karotten/ Broccolipüree/
Dinkel- Kapuzinerkresse-Spätzle

oder

Heilbuttfilet in der Sonnenblumenkruste/
Spinat-Kräutercreme /Mohntomate/ Nikolakartoffel

oder

Veganes Gericht

Zucchini - Hirse-Gemüsefüllung
gegrillte Champignon/ Tomatensugo

oder

Kinder Gericht

Hähnchenbrust/ Rahmsoße/
Nudeln/ Gemüse


Ausklang

Melisse-Parfait/ Himbeerbiskuit/ Joghurteis

oder

Erfrischender Passionsfrucht- Basilikum- Eisshake  

oder

Sonnengut Käseauswahl/ 
Früchtechutney/ Körndlbrot

*Auf Wunsch bereitet unser Sonnengut Küchenteam gerne
Gluten & Laktose freie sowie Vegane oder Low Carb Gerichte für Sie zu*

Hinweis zu enthaltenen Allergenen der einzelnen Komponenten
erhalten Sie bei unserem Servicepersonal.

zugelassene Stoffe: (1) Konservierungsstoffe, (2) mit Phosphat, (3) mit Farbstoff,
(4) Geschmacksverstärker, (5) Süßungsmittel, (6) Antioxidanten