

Aperitif

Glas Cava Perelada, Rosado	8,50
Rosato Mio	8,50
Namibia Spring	7,50
Lillet Wild Berry	7,50

Parkhotel Schlemmermenü

Carpaccio vom Lachs und Heilbutt
Salatbouquet mit Spargel-Vinaigrette

18,80 €

* * * *

Spargelrahmsuppe mit Spargelstückchen
Sahnehäubchen, Pumpernickel-Crumble

9,50 €

* * * *

Vegi: Fussilione mit Weißwein-Parmesansoße
Spargelstückchen, Kirschtomaten, Sauce Hollandaise

22,80 €

* * * *

Panna Cotta
unter Spargel-Rhabarber Kompott

9,90 €

* * * *



Menüpreise

3-Gang (Suppe, Hauptgang, Dessert)	40,00 €
3-Gang (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)	49,00 €
4-Gang (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)	58,00 €

Vorspeisen

Gebackener Spargel, mit rohem Schinken umwickelt, paniert		
Salatbouquet, Sauce Hollandaise	<u>18,80</u>	als Hauptgang <u>24,80</u>
Carpaccio vom Lachs und Heilbutt		
Salatbouquet mit Spargel-Vinaigrette		18,80

Suppe

Schwäbische Festtagssuppe		
Rinderkraftbrühe mit Leber-, Grießnockerl, Brätspätzle, Flädle		8,50
Spargelrahmsuppe mit Spargelstückchen		
Sahnehäubchen, Pumpernickel-Crumbel		9,50

Salate

Verschiedene Blattsalate		7,90
Gemischter Salat		8,90

Fisch

In Zitronenbutter gebratenes Filet vom Bachsaibling		
Basmatireis, geschmortes Gemüse		29,80

Hauptgerichte

Medaillons vom Schweinefilet, Paprikarahmsoße		
Blattspinat, Kartoffelkroketten		23,50
Rahmgeschnetztes „Züricher Art“		
Berner Rösti, Vichykarotten, Brokkoliröschen		23,50

Geschmorte Keule vom Rieser Weidelamm „Provencale“		
Merlotsoße, Speckbohnen, Grilltomate, Thymiankartoffeln		24,80
Lammkoteletts gebraten, Minze-Jus		
Ratatouille-Gemüse, Kartoffelgratin		25,50

Gegrilltes Rumpsteak vom Rieser Angusrind, Parmesan-Sabayone		
Spargelstückchen in Kräuterrahm, Petersilienkartoffeln		34,50

Spargel aus dem Ries

Portion frischer Spargel mit Sauce Hollandaise
oder brauner Butter, Petersilienkartoffeln



22,80

Dazu zur Wahl:

- Auswahl aus rohem und gekochtem Schinken 8,50
- Gebackene panierte Schnitzel vom Schweinefilet 9,80
- Maispoulardenbrüstchen, Kräuterjus 8,90
- Gegrilltes Filet vom Kanadischen Lachs 11,20

**zu den Spargelgerichten reichen wir Petersilienkartoffeln
und Sauce Hollandaise**

Vegetarisch: Weißer Ofenspargel, überbacken
Erdbeer-Ingwer-Salsa, Salatbouquet 23,80

Desserts

Erdbeer-Tiramisu
mit Vanillesoße, Schokoladeneis, Sahne 12,80

Panna Cotta
mit Spargel-Rhabarberkompott, Sahne 9,90

Dreierlei hausgemachte Sorbets 9,20

Käsedessert mit Tete de Moine und Kräuterkäse, Feigensenf	16,90
---	-------

Sehr geehrte Gäste,
alle Preise enthalten 19 % Mehrwertsteuer