

Menü zum Muttertag

10.05.2026

Vorspeise

Lauwarmes Biberbacher Saiblingsfilet mit Bärlauch-Panna-Cotta, marinierten Waldbeeren und frischem Wildkräutersalat

Hauptgericht

Feine Kalbsröllchen, gefüllt mit Spinat, Champignons und Karotten, dazu Madeira-Speckjus, sautierter Romanesco und cremige Spargel-Parmesan-Polenta

Dessert

Erdbeeren Mille-feuille
Karamellierter Blätterteig, geschichtet mit frischen Erdbeeren und Vanille-Mascarponecreme, dazu Schokoladenstreusel und Basilikumsorbet