



**Wir begrüßen Sie, verehrte Gäste,
und empfehlen Ihnen heute**

Terrassen-Grillabend

Mousse vom badischen Spargel im Glas serviert, mit Schwarzwälder Schinken,
Grissini und Wildkräuter

vom Büffet

Geeiste Fruchtkaltschale
Ochsenherztomate mit Büffelmozzarella
Cole Slaw, Nudelsalat, Frühlingskartoffelsalat
Eiersalat mit Spargelspitzen und Bauerschinken
Rohkost und Blattsalatspitzen mit verschiedenen Dressings

Vom Holzkohlegrill

Trocken gereiftes Ribeye vom schwarzen Angusrind rosa gebraten mit gestoßenem Pfeffer
Schweinebauch vom Limburger Klosterschwein
Feine Hohenloher Bratwurstschnecken

Vom Grillson-Pelletgrill

Seatiger - Garnelen und große Dorade Royal mit Limone gebeizt
Dazu Knoblauchsauce, Curryrahm, Chilimarinade, Barbequesauce,
Schnittlauchschmand, Senf und Kräuterbutter
Kartoffelgratin
Gebratener Reis und Gemüse mit asiatischen Aromen
Bohnencasoulette
Ragout von Spargel, Erbsen, Kartoffeln und Kaiserschinken
Geschwenkte Pilze und Kräuter mit Bandnudeln

Käseauswahl vom Brett

Geeister Limonenschaum mit Erdbeersorbet, Vanille-Panna Cotta, Himbeeren und Hibiskussud

**Bei Änderungswünschen, Allergien und
Nahrungsmittelunverträglichkeiten sind wir Ihnen
mit der Menügestaltung gerne behilflich.**

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass sich die Gerichte saisonbedingt ändern können.