



„HOFKIRCHE“

Zitronengrassüppchen^{A2,G,I}
mit Cocosschaum^G und Curry
**

Gebratene Barbarie Flugentenbrust^{1,F}
an Orangensauce^{A2} und buntem Gartengemüse^G,
dazu Kartoffelplätzchen^{2,3,A2,C,G}
**

Schwarzwälder Kirschdessert^{A2,C,G}
im Glas serviert

Preis pro Person 35,10 €

„SCHLOSSKIRCHE“

Vegetarischer Paprika-Zwiebelkuchen^{A2,C,G,I}
mit Pesto-Creme fraiche-Dip^{G,H}
**

Lachsforellenfilet aus dem Ingwersud^I,
im Kräuterschaum^{A,G} an Tomaten-Paprikagemüse^{G,I} und Butterreis
**

Schokosoufflé^{9,A2,C,G,H} mit Rahmjoghurtsauce^G
und Vanilleeis^{1,A2,G}

Preis pro Person 37,80 €

“FRAUENKIRCHE“

Karotten-Ingwersüppchen^{A2,G,I}
**

mediterran mariniertes Rotbarbenfilet an
buntem Salatbukett^J mit Limonen-Crème fraiche^(Brot: A1-3)
**

Schweinemedallions im Parmaschinkenmantel^{1,F} auf Rotweinjus^{A2,I,N},
dazu reichen wir provenzialisches Pfannengemüse
und kleine gekräuterte Kartoffeln^G
**

Panna Cotta^G auf Erdbeerspiegel
garniert mit exotischen Früchten und Pfefferminze

Preis pro Person als 3-Gang Menü ohne Suppe 40,50 €
Preis pro Person als 3-Gang Menü ohne Zwischengericht 37,90 €
Preis pro Person als 4-Gang Menü 43,00 €



„ANNENKIRCHE“

Tomatensüppchen^{A,G,I}
mit Kressehäubchen^{F,G,I}
**

Mit Frischkäse gefüllte Maishähnchenbrust^{A,C,F,N}
auf Paprika-Lauchgemüse^G und Tagliatelle^{A,C,G}
**

Luftiges Eierlikörmousse^G mit roter Waldbeerengrütze

Preis pro Person 37,90 €

„KREUZKIRCHE“

Feines Kartoffel-Lauchsüppchen^{G,I}
mit einem Chorizospieß^{1,3,8,G} und Schinkenkrusti^{2,3,8}
**

Rosa gebratenes Rumpsteak(200g) vom Angusrind^F
an hausgemachter Bernersauce^{C,G,J},
dazu ein buntes Körbchen tourniertes Gemüse^{G,I} und
in Olivenöl geschwenkte Rosmarin-Drillinge
**

Vanille-Mohn-Mousse^{A,C,F,H} auf Kirschkompott
und geschlagener Sahne

Preis pro Person 49,90 €

„GARNISONKIRCHE“

Hausgebeizter Lachs an Baby Leafsalat^{C,G,J} (Brot:A1-3)
**

Kalbsröllchen mit Füllung von getrockneten Tomaten^{3,C,F},
auf pikanter Dijonsensauce^{3,A,G,I} mit Brokkoliröschen^{G,I},
Kartoffel-Meerrettichpüree^{3,7,G} und Portweinzwiebeln^{A,F,I,N}
**

Brombeer-Joghurtschnitte an Früchtecarpaccio,
dazu Walnusseis^{E,G,H} und Schlagsahne

Preis pro Person 47,50 €

enthält Zusatzstoffe: 1: 1: mit Farbstoff | 2: mit Konservierungsstoff | 3: mit Antioxidationsmittel | 4: mit Geschmacksverstärker | 5: mit Schwefeldioxid | 6: geschwärzt | 7: mit Phosphat | 8: mit Pökelsalz | 9: koffeinhaltig | 10: Chininhaltig | 11: mit Süßungsmittel | 12: enthält Phenylalaninquelle | 13: gewachst

enthält Allergene: Gluten: 1: Roggen, 2: Weizen, 3: Gerste, 4: Hafer, 5: Dinkel, 6: Kamut | B: Krebstiere und Krebserzeugnisse | C: Eier und Eiprodukte | D: Fisch- und Fischerzeugnisse | E: Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | F: Soja und Sojaprodukte | G: Milch und Milcherzeugnisse aus Kuhmilch | H: Schalenfrüchte 1: Pistazie, 2: Walnuss, 3: Mandel, 4: Haselnuss, 5: Cashew, 6: Paranuss, 7: Pekan | I: Sellerie | J: Senf und Senferzeugnisse | K: Sesam und Sesamerzeugnisse | L: Lupine und Lupinenerzeugnisse | M: Muscheln, Schnecken, Tintenfische; N: Sulfit

Die Allergenkennzeichnung bezieht sich auf die eingesetzten Zutaten. Wir übernehmen keine Verantwortung bei Flugkontaminationen.