

# Mai Angebote

## Maiglöckchen

p.P. 25,90 €

*Hähnchen Knusper Schnitzel mit frischem Spargel gratiniert  
Schaschliktopf vom Schwein und Rind  
vegetarische Austernpilz Piccata auf Penne  
dazu gebratene Drillinge, Kartoffelspalten und Sour Cream  
sowie eine bunte Salatplatte mit zweierlei Dressings*

## Wonnemonat

p.P. 26,90 €

*Medaillons vom Schwein in Bresso Kräuter Sauce  
Putenmedaillons à la Bruschetta mit Mozzarella gratiniert  
vegetarisches Kichererbsencurry an Langkornreis  
dazu frische Bandnudeln und gebratene Drillinge  
abgerundet mit einer saisonalen Gemüseauswahl an Sauce Hollandaise*

## Budenzauber

p.P. 18,90 €

*Frische Spargelcremesuppe  
dazu eine gemischte Brotauswahl  
mit Tomaten Feta Butter und Dattel Curry Dip  
abgerundet mit leckeren Mini Salattaschen,  
Blätterteigtaschen mit Spinat & Feta, Datteln im Speckmantel,  
Mini Köfte an Bulgursalat aus dem Glas  
und Hähnchen Finger Sticks an Mango Chili Chutney*

## **Kleine Sause**

**p.P. 17,90 €**

*Hähnchenspitzen in Katsu Panade an Mango Chili Chutney  
Spargel im Kochschinkenmantel mit Kresse Creme  
kleine Pitataschen mit Geflügelgyros und Salat  
Mini Mozzarella Bällchen an Tomatenvariationen im Glas serviert  
Filo Feta Ecken an Auberginen Ricotta Creme  
mediterrane Kartoffel Gemüse Spieße an veganer Tomatencreme*

## **Maibäumchen**

**p.P. 35,90 €**

*Gebackene Antipasti mit Käsesticks, Oliven und Knoblauch Dip  
Tomaten Mozzarella Spieße mit Basilikum verfeinert  
Spargel im Kochschinkenmantel mit Kresse Creme  
frisches Baguette mit Kräuter Frühlings Dip*

*Zanderfilet auf grünem Spargel an Zitronen Dill Sauce  
Mais Poulardenbrust gefüllt mit Mangold Ricotta Creme  
an leichter Weißwein Sauce  
Medaillons vom Schwein im Schinkenmantel  
an fruchtiger Toscanasauce  
dazu Langkornreis und gebratene Rosmarinkartoffeln  
sowie eine vegetarische Pasta Pfanne  
und saisonales Gemüse mit Sauce Hollandaise*