



MENÜ 2024

Auf den Tischen eingesetzt

Regionales Backwerk | Tomaten-Oliven-Frischkäse

Vorspeise

Melonen Gazpacho 2.0 | Fenchelcreme | Frischkäsepraline |
Honig | Wildkräutersalat | Granatapfeldressing

Hauptgang

Perlhuhnbrust | Steinpilzfüllung | Zitronenpolenta | frische
Pfifferlinge | grüner Spargel | Apfel-Balsamico Jus

- wahlweise -

Vegetarisch

Kartoffelschmand | Sommerkräuter | frische Pfifferlinge
| getrocknete Ofentomaten | Spargeltortellini |
Basilikumpesto

Dessert

Cassis Dôme | luftiger Schoko Bisquit | marinierte
Sommerbeeren | Mandelcrunch | Schokoganache

61,00 €

**GAUL
CATERING**