

花のメニュー 2023

花の名前を冠したメニュー

メニュー1 (Lilienmenü) 百合 23.9€

細切りパンケーキが入ったコンソメスープ

白身の雷魚蒸し「コンスタンツ風」 白ワインとダイストマトのソース

ジャガイモバターチャンピニオン添え

パンナコッタの木苺ソース

メニュー2 (Sonnenblumenmenü) ひまわり 21.9 €

クルトンを散らしたサラダ

鳥のピカタ ラタトゥイユ風の野菜をのせて パスタ添え

季節のケーキ

メニュー3 (Hibiskusmenü) ハイビスカス 21.9€

トマトスープ

豚カツ ポテトサラダ添え

アプフェルシュトゥルデルのバニラソースかけ

メニュー4 (Dahlienmenü) ダリア 21.9€

パスタ入りコンソメスープ

ターフェルシュピッツ 西洋わさびソース 根菜のソテーとポテト添え

ローテグルッツェのバニラソースかけ

メニュー5 (Rosenmenü) パラ ヴェーガン向け 22.9€

クルトンを散らしたサラダ

ポテトのニョッキ 香草を加えたトマトソースかけ

ココナッツパンナコッタと季節の果物

メニュー6 (Ginkomenü) 銀杏 ヴェジタリアン向け 21.9.€

モツアレチーズをのせたサラダ 赤ワインドレッシングかけ

リコッタチーズ、香草とほうれん草を挟んだパンケーキ トマトソース

ローテグリュッツェのバニラソースかけ

特選花のメニュー(3コースメニューすべてにマイナウ島の花を使っています)

26,90 €

フレッシュな葉野菜のサラダ

とうもろこしで育てた鳥の胸肉のレモンソース 色とりどりの野菜と芳香米
(バスマティ) 添え

マイナウローズソルベに花のデコレーションを施して

地産地消メニュー I 25,90 €

ボーデン湖の牛を使ったコンソメスープ 干切り野菜を加えて

有機マウルタッシェン(牛肉) ポテトサラダを添えて

アプフェルクーヘン(ドイツ風アップルパイ)

地産地消メニュー II 26,90 €

世界遺産のライヘナウ島産 葉野菜のサラダ

イワナのフィレソテー レモン香草ソース パスタを添えて

小さなアプフェルクーヘンにバニラソースを添えて