

花のメニュー 2022

メニュー1 (Lilienmenü) 百合 19.9€

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 18.8 €

クルトンを散らしたサラダ

七面鳥のステーキ「カフェ・ド・パリ風」 温野菜とライス添え

季節のケーキ

メニュー3 (Hibiskusmenü) ハイビスカス 18,8€

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udelのバニラソースかけ

メニュー4 (Dahlienmenü) ダリア 18.8€

パスタ入りコンソメスープ

リンダールーラーデ 赤ワインソース

季節のサラダ シュペッツレを添えて

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 18.8€

クルトンを散らしたサラダ

ディンケル小麦を使ったフリッジ レンズマメのポロネーゼソースかけ

アーモンドミルクライスと季節の果物

メニュー6 (Ginkomenü) 銀杏 ヴェジタリアン向け 18.8€

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

リコッタチーズと香草を挟んだパンケーキ トマトソース

ローテグリユッツェのバニラソースかけ