

## **Unser 3 Gang Muttertag Menü „to go“**

(Amuse Bouche)

**Tomaten-Ingwer Marmelade mit Chili und Gewürzen**

\*\*\*

(Vorspeise)

**Wildlachs, gebeizt mit frischem Dill nach Schwedischem Rezept**

**Pumpernickel / Süß-Saure Gurken / feine Senfsauce**

\*\*\*

(Hauptgang)

**Bouillabaisse a la Bertold Siber**

**Wurzelgemüse / Tomaten / junger Knoblauch**

**Black Cod / Wild Garnelen / Röstbrot / Safran-Aioli**

**Oder**

(Hauptgang)

**Kalbfilet aus dem Hegau im Sauerrahmteig gebacken**

**Bruchsaler gegrillter Grüner Spargel / gebratene Polenta**

**Bärlauch-Hollandaise**

**Oder**

(Hauptgang)

**Poltinger Lammschulter**

**mit Oliven-Tomaten-Bärlauch Pesto gefüllt / in Tempranillo geschmort**

**gebratene Polenta und Ratatouille Gemüse**

\*\*\*

(Dessert)

**“Weißes Mousse”**

**Valrhonaschokolade / Frischkäse / Limette**

**Erdbeeren / Rhabarber**

\*\*\*

(Petit Four)

**Schokobrownies**

**pro Person 64 €**

(Paket ab 1 Person) zu bestellen bis einschl. Do.06.05.2021

Abholung Fr. 07./Sa. 08. Mai 2021 jeweils von 11-14 Uhr

Lieferung möglich Sa. 08.Mai 2021 ab 15 Uhr bis 18 Uhr

KN pauschal 15 € / Reichenau Insel und Festland, Litzelstetten, Dettingen pauschal 25 € / Weitere auf Anfrage

Alle Gerichte sind vorgegart oder und mariniert, vakuumiert  
gekühlt und mit Kochanleitung.