



ALLGÄU-SONNE

★★★★★

## *Gourmet-Halbpension*

### Beispielmenü

Vorspeisen und Salate vom Buffet mit verschiedenen Dressings

~

Petersilienwurzelschaumsuppe mit Croûtons

oder

Consommé vom Geflügel mit gebackenen Grießknödel und Gemüsestreifen

~

Cordon bleu vom Milchkalbsrücken mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

oder

Gebratener Wolfsbarsch mit Olivenrisotto und geschmorter Safranfenchel

oder

Rinderfiletstreifen auf Wokgemüse

oder

Kartoffelstrudel auf Gemüse der Saison

~

Honigparfait mit Zitronenthymian und marinierten Beeren

oder

Bananensalat mit Sorbet

~

Allgäuer und Bregenzerwälder Käse vom Brett



ALLGÄU-SONNE

★★★★★

## *Gourmet-Halbpension*

### Beispielmenü

Vorspeisen und Salate vom Buffet mit verschiedenen Dressings

~

Kartoffelschaumsuppe mit gebratener Hauswurst

oder

Consommé vom Rind mit Leberknödel

~

Rindermedaillon mit Pfifferlingsauce, Kartoffelkrapfen und glasierten Karotten

oder

Gebratenes Adlerfischfilet mit Petersilienwurzelpüree und zweierlei Zucchini

oder

Roulade vom Milchkalb mit Schinken und Pilzen auf Broccolipüree

oder

Ziegenkäse-Soufflé auf Marktgemüse

~

Sigparfait mit Schichtbiskuit und Himbeeren

oder

Beerenkaltschale mit Zitronensorbet

~

Allgäuer und Bregenzerwälder Käse vom Brett



ALLGÄU-SONNE

★★★★★

## *Gourmet-Halbpension*

### Beispielmenü

Vorspeisen und Salate vom Buffet mit verschiedenen Dressings

~

Frühlingskräuterschaumsuppe mit Croûtons

oder

Consommé vom Milchkalb mit Bierkäseknödel

~

Allgäuer Filetschmaus mit Champignonrahmsauce, Schinkenspätzle und Bohnenbündchen

oder

Gebratenes Saiblingsfilet mit Kartoffelblinis, Kirschtomaten und Kaiserschoten

oder

Kalbschnitzel mit Salbei und Gemüserisotto

oder

In Sesam gebratenes Tofuschnitzel auf Wokgemüse

~

Rosmarin Crème Brûlée mit Orangensalat

oder

Birnensüppchen mit Topfeneis

~

Allgäuer und Bregenzerwälder Käse vom Brett