

*Sonntag, 18. Mai 2008*

*Unser Weintipp:*

*Weiß:*

*Puvee Stoa, Tramin*

*€ 22,20*

*Rot:*

*Merlot Freiherr*

*€ 27,40*

# *Abendmenü*

*Salate vom Buffet*

*\*\*\**

*Paschierte Kalbszunge mit Salsa Verde*

*Und hausgemachtes Ruccolabrot*

*\*\*\**

*Kraftbrühe von der Gams*

*Mit Wacholdergrießknockerln und frischen Gartenschmittlauch*

*\*\*\**

*Hauchgemachte Olivengnocchi*

*Mit warmen Octopus-Salat*

*\*\*\**

*Erdbeer-Red Bull Sorbet*

*\*\*\**

*Lammkarree mit Thymianjus*

*Peperonigemüse und Majorankartoffeln*

*oder*

*Gersten-Gemüse-Risotto*

*Mit frischen Gartenkräutern*

*\*\*\**

*Marinierte Himbeere*

*mit Karotten-Kamillenblüten-Törtchen und Mascarponeeis*

*\*\*\**

*Käseauswahl vom Buffet*

## *Guten Appetit*