



WELLER
DAS ORIGINAL

JA-SAGER-MENÜ

VORSPEISE AM PLATZ SERVIERT

* Geräucherte Tranche von der Albforelle an knackigem Salaten grüner Thaispargel im Reispapier mit Steinpilzen und aufgeschlagenem Limettenöl

ZWISCHENGANG AM PLATZ SERVIERT

* Carpaccio von mariniertem Sommergemüse dazu gratinierter Picandou Ziegenfrischkäse mit Kräuterpesto

HAUPTGANG AM PLATZ SERVIERT

* Filet vom Kalb und Rind an Koriander-Ziegenmilchschaum und Rotweinjus mit geschmorten grünen Bohnen, dazu milder Thymian Kartoffelgratin

VEGETARISCHE ALTERNATIVE

* Gebratene Hirse-Sommerkräutermedaillons mit mediterranem Gemüse-Pot au feu an fruchtiger Ananas-Sauce

DESSERT-GLÄSCHEN VOM BUFFET

- * Kleine Gläschen mit Joghurt-Quark-Schmand-Creme von der Limette
- * Mousse au Chocolat auf beschwipsten Waldbeeren
- * Blaubeer-Macadamia-Dessert mit Biscuit