

# Menüs zum Muttertag

## Menü 1

Marinierte Eußerthaler Lachsforelle, Räucherlachs in der Eihülle,  
Duo vom Pfälzer Spargel, Wildkräutersalat

Steak vom Kalbsrücken,  
mit Pfälzer Stangenspargel und Sauce Hollandaise überbacken  
Kräuterflädle

Erdbeer-Joghurtmousse im Bisquitt,  
Limettenparfait

€ 56

## Menü 2

Marinierte Eußerthaler Lachsforelle, Räucherlachs in der Eihülle,  
Duo vom Pfälzer Spargel, Wildkräutersalat

Tranchen vom Rinderrücken „rosa gebraten“  
Sauce Bearnaise, Rotweibuttersöße  
Schwenkgemüse  
Kartoffelgratin

Erdbeer-Joghurtmousse im Bisquitt,  
Limettenparfait

€ 59

## Menü 3

Marinierte Eußerthaler Lachsforelle, Räucherlachs in der Eihülle,  
Duo vom Pfälzer Spargel, Wildkräutersalat

Filets von der Maischolle in Butter gebraten,  
gebrutzelter Scampi  
gebratener grüner Spargel  
Neue Kartoffeln

Erdbeer-Joghurtmousse im Bisquitt,  
Limettenparfait

€ 58

## Unser Muttertags-Tipp

Medaillon vom Kalbsfilet, Morchelrahmsauce  
Pfälzer Stangenspargel,  
hausgemachte feine Nudeln

€ 45