

MENÜ

Mord im Hause Doubleface – 19. Juli 2024

Schlossgaststätte Grimm

VORSPEISE

Sommerlicher Tomaten-Brot-Salat mit geröstetem Ciabatta, hausgemachtem Basilikumpesto, Mozzarella und Parmesan

ZWISCHENGANG

Kräftige Karotten-Ingwer-Suppe, garniert mit knusprigen Croûtons, Apfelscheibe und frischer Kresser

HAUPTGÄNGE

Klassiker der französischen Küche: Coq au Vin -in Rotwein geschmortes Hühnchen- an kräftiger, mit Schalotten und Speck verfeinerter Soße, dazu Kartoffel-Parmesan-Püree und gebratene Champignons oder

Hausgemachte Fingernudeln mit gebratenen Pfifferlingen, Spiegelei, Wildkräutern und Parmesansoße

ZUM DESSERT

Hausgemachte Bayerische Creme mit Himbeer-Mousse

