



DINNER MIT KILLER

HOTEL WOLFRINGMÜHLE

- I. Winterlicher Feldsalat an Balsamico-Vinaigrette, Speckwürfelchen, Kräutercroutons und Weißbrot**
- II. Kürbiscremesüppchen mit Sahnehaube und gerösteten Kürbiskernen**
- III. Gegrillte Medaillons vom Schweinefilet auf Pfefferrahmsoße mit Kartoffelkroketten**
- IV. Hausgemachte Panna Cotta auf Crème Caramel**

Vegetarische Alternative:

- I. Romanasalat mit Caesar-Dressing, Kräutercroutons, gerösteten Körnern, Parmesan und Weißbrot**
- II. Pfannkuchensüppchen oder Kürbiscremesüppchen**
- III. Tortelloni mit Kürbisfüllung und frischen Kräutern, mit Aceto-Balsamico und Parmesan verfeinert**
- IV. Hausgemachte Panna Cotta auf Crème Caramel**