

# *Guggenmoos*

*Weißer Abend am Freitag, den 6. & 13. Samstag, den 7. & 14. Juni 2014*  
*Menue-Preis pro Person mit Wein zu je 0,1 Glas € 49,50 / Menue-Preis ohne Wein € 34,50 p.P.*

*Crémant de Loire*



*Frankreich*  
*Sauvignon blanc, Languedoc*



*Deutschland Rheinhessen*  
*Riesling trocken*



*Frankreich*  
*Chardonnay Languedoc*



*Frankreich*  
*Sancerre*



*Gewürztraminer, Auslese, Bader*

*Amuse bouche*



*Spargel-Melonen-Salat in Sherry-Dressing*  
*mit Chilli-Flocken & Salatbouquet*



*Spargel-Crème-Suppe*  
*mit Räucherlachsstreifen & Kerbelschaum*



*Risotto vom grünen Spargel*



*Zitronen-Sorbet,*  
*aufgegossen mit Prosecco*



*Lendensteak von den irischen Weideochsen*  
*weißer Spargel, Risolée-Kartoffeln*  
*& Frankfurter Grüner Sauce*



*Trilogie der Erdbeere*