



FRÜHLINGS TAPAS ABEND IM RESTAURANT „VON BRULE“

WÄRMENDES ZUM AUFTAKT

Gulasch-Suppe

Rinderkraftbrühe mit Kräuter-Flädle und Wurzelgemüse

KALTE FRÜHLINGSHÄPPCHEN

Schwarzwälder Schinken mit Tomate und Knoblauchbrot

„Kribbelche“ mit geräuchertem Lachs und Schnittlauch-Crème-fraîche

Gebratene Chorizo auf marinierten Urkarotten und Frühlingslauch

Hähnchenbrust in Mango-Sauce

WARME KLEINIGKEITEN AUS DER SCHLOSSKÜCHE

Gebratenes Lammfilet auf Kartoffel-Bärlauch-Stampf

Roastbeef vom rheinischen Jungrind an Burgunder-Jus und Kartoffel-Erbsen-Speckpüree

Geröstetes Haus-Brot mit Kalbsschnitzelchen

Kabeljau im Speckmantel mit Kräuter-Schaum

Kartoffeln mit Frühlingskräuter-Quark und Kresse

Zanderfilet auf Rahm-Sauerkraut

SÜSSER FRÜHLINGSAUSKLANG

Vanilleeis mit pochiertem Rhabarber

Mousse von weißer Schokolade mit Apfel-Mandel-Ragout und Holunderblüten-Sorbet

von Brule
RESTAURANT