



## FRÜHLINGS TAPAS ABEND IM RESTAURANT „VON BRULE“

### WÄRMENDES ZUM AUFTAKT

Krustentiersuppe mit Kokos und gebratener Riesengarnele

Rinderkraftbrühe mit Kräuter-Flädle und Wurzelgemüse

### KALTE FRÜHLINGSHÄPPCHEN

Schwarzwälder Schinken mit Tomate und Knoblauchbrot

„Kribbelche“ mit geräuchertem Lachs und Schnittlauchcrème

Gebratene Chorizo auf mariniertem Gemüse

Hähnchenbrust in Mango-Sauce

### WARME KLEINIGKEITEN AUS DER SCHLOSSKÜCHE

Gebratenes Lammfilet auf Kartoffel-Bärlauch-Stampf

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

Geröstetes Hausbrot mit Kalbsschnitzelchen

Kabeljau im Speckmantel mit Kräuterschaum

Kartoffeln mit Kräuterquark

### SÜSSER FRÜHLINGSAUSKLANG

Vanille-Eis mit Limettenöl

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

**von Brule**

RESTAURANT