



Unser Feinschmecker-Menü

(selbstverständlich sind alle Gänge auch einzeln zu genießen!)

Geeiste Gurkensuppe im Weckglas serviert
mit Eismeer-Crevetten in Gelee und Fenchel-Brioche.

Filet von der Lachsforelle – aus der Wisper in Lorch –
auf orientalischem Bulgur.

Duett vom Mittelrhein-Lamm – aus der Schäferei Gierden -
Rosa gebratener Lammrücken und Cevapcici
an Tomaten-Knoblauch-Jus mit Gnocchi und Artischocken.

Pochierter Weinbergs-Pfirsich
mit Thymianeis und Himbeer-Ingwer-Sauce.

3- Gang-Menü ohne Fischgang
4-Gang-Menü

Wir empfehlen zur Ergänzung des Menüs:

Crème Brûlée vom Ziegenkäse, Camembert und Schnittkäse
von der Mittelrheinziege
mit Kirschenf, Brot und Butter.

Weinempfehlung zum Menü (0,75l):

2015  **mag i(s)ch**
WWW.FACEBOOK.COM/LORELEYHOTEL

Cuveé Steillage rot trocken

Sonderedition Landgasthaus Blücher aus dem Weingut Fetz