



## PREMIER

### Menü I

Gruß aus der Küche

\*\*\*

Mit Estragon-Vinaigrette mariniertes Stangenspargel  
an Hunsrücker Rinderschinken

\*\*\*

Medaillons vom Schweinefilet mit Morchel-Hollandaise gratiniert  
mit Leipziger Allerlei und Pariser Kartoffeln

\*\*\*

Gebackenes Mandeleis auf Romanow Erdbeeren

3-Gang                      Menüpreis € 31,50

### Menü II

Gruß aus der Küche

\*\*\*

Chartreuse von Spargel und Taschenkrebs  
an Bouillabaisse- Vinaigrette

\*\*\*

Bärlauchcrèmesüppchen mit Eigelb-Ravioli

\*\*\*

Lammrücken unter der Zitronen-Thymian- Kruste  
mit Mandelrisotto und mediterranem Gemüse Mille-feuille

\*\*\*

Rhabarber-Savarin mit Pfirsicheis und Vanille-Rieslingschaum

3- Gang (mit Vorspeise)              Menüpreis € 36,00

4- Gang                                      Menüpreis € 41,00

### Menü III

Gruß aus der Küche

\*\*\*

Duett von der Wachtel an Rhabarber-Chutney mit Friséesalat

\*\*\*

Spargelcrèmesuppe mit Hummer-Maultaschen

\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet an Zitronengrasbutter  
mit Basmatireis und grünen Spargelspitzen

\*\*\*

Rinderfilet auf Kartoffel-Morchel-Ragout und Kaiserschoten

\*\*\*

Dessertvariation „Printemps“

(kleines Schiffchen aus Mürbteig mit Beeren, Schokoladensoufflé, Olivenöleis mit  
Lavendelhonig)

Best Western Premier

4-Gang (ohne Zander)              Menüpreis € 47,00

5-Gang                                      Menüpreis € 55,00

