

Sehr verehrte Gäste,

*Herzlich willkommen in unserem Feinschmecker-Restaurant
im Hotel am Bad-Wald!*

*Lassen Sie sich verführen von den Köstlichkeiten
aus unserer Küche!*

Genießen Sie Stunden der Ruhe und des Wohlbefindens.

*Mit absoluter Frische und Produkten in Top-Qualität
kombiniert mit Kochkunst und Raffinesse von Gewürzen
sorgen wir für Gaumenfreunden mit ganz besonderem Genuss.*

*Lassen Sie sich verwöhnen durch unsere leichte
Wohlfühlküche.*

*Ihre Gastgeber
Nicole & Thomas Berndt*

*Fühlen Sie sich und Ihr Gaumen angesprochen, empfehlen
wir uns und nehmen täglich Ihre Reservierung bis 14 Uhr
für abends um 18 Uhr entgegen.*

** * **

*Gerne richten wir Ihre privaten oder geschäftlichen
Feierlichkeiten aus.*

** * **

*Hotel am Bad-Wald
Reuchlinweg 17-19
75378 Bad Liebenzell*

*Tel. 07052/ 9270 Fax 07052/3014
info @hotelambad-wald.de
www.hotelambad-wald.de*

Wir laden Sie ein zu einem 3-Gang-Wahlmenü

Gedeck

* * *

Amuse Gueule - Gruß aus der Küche

* * *

*Gedämpfte Lachs-Roulade
mit geräuchertem Bachsaibling
auf Graupen-Risotto mit Gemüse
und Kapern-Olivenöl
an Safran-Kokos-Limetten-Milchschaum*

* * *

*Südtiroler Hirschstücke
im Gewürzsud geschmort
mit glasierten Pfefferkirschen
an Preiselbeerkräpfen
und karamellisierten Maronen*

* * *

*Karamellisierter Kaiserschmarrn
mit Apfel und Walnuss*

Euro 34,00

* * * * * * * * * * * * * * *

Gedeck

* * *

Amuse Gueule - Gruß aus der Küche

* * *

*Duo von würziger Garnele
in Roquefort und Limt, Knoblauch, Vanille
auf Couscoussalat mit Fetakäse und Arganöl
an Rote-Bete-Schaum und Kapern-Olivenöl*

* * *

*Gefüllte Perlhuhnbrust
in Kokos-Limetten-Gewürzbutter
auf Nudelrisotto mit Fontinakäse
an Prosecco-Steinpilz-Sahne-Sauce*

* * *

*Zartschmelzendes Moussetörtchen
von weißer Valrhona-Schokolade
und brauner Kaffeebohne
auf feinem Biskuit
an Trauben-Birnen-Gewürz-Chili*

Euro 36,00