



Menü zum Muttertag

„Muttis Spargelsalat“
mit Joghurt und Limone
und gebackenem Garnelen –Croustillant

Schaumsüppchen vom Blattspinat
mit Knoblauchcroûtons

Confierte Lachsforelle
mit Risotto, jungen Erbsen und Beurre blanc

Brust vom Schwarzfeder -Huhn
an Morchelrahm, grünem Spargel und Kartoffelpüree

Joghurt- Erdbeer -Savarin
auf Rhabarber –Hibiskus Süppchen
Amarettini und weißer Schokolade

€ 39 als 3-Gänge Menü (Suppe, Hauptspeise, Dessert)

€ 45 als 4- Gänge Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptspeise, Dessert)

€ 51 als 5- Gänge Menü (Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Hauptspeise, Dessert)



Zum heutigen Muttertag wünschen wir allen Müttern alles Gute.
Ihr seid die Besten!

Genussvolle und entspannte Stunden wünschen herzlichst
Familie Poss und das gesamte Schloss Niederweis Team

Weinempfehlung

2014	SOLO Riesling, trocken Kestener Paulinshofberger Arens & Arens, Brauneberg an der Mosel Apfelaromen, Pink Grapefruit, rauchig, mildes Curry, kräftiger komplexer Wein	0,75 l	Weiß	€ 29,50
2015	Weißburgunder, trocken Weingut St. Urbans-Hof, Nik Weis, Leiwen an der Mosel leichte pikante Säure – erinnert an Äpfel	0,75 l	Weiß	€ 29,00
2015	Wolfs Rose trocken Wolfsrudel – Cabernet Sauvignon, Spätburgunder, Dornfelder Weingut Wolf, Birkweiler in der Pfalz jugendlich, Erdbeerfrucht aromen, erfrischend lebendig	0,75 l	Rosé	€ 20,00
2013	Frühburgunder, trocken Weingut Stefan Meyer, Rhodt in der Pfalz voller Körper mit angenehmer Säure, Aromen von Kirsche und Brombeere	0,75 l	Rot	€ 29,00