

Abendessen

Ihr Küchenchef empfiehlt:

Terrine vom Graved Lachs mit Honig- & Senfdressing

Kalbsbouillon mit Tortellini

*Pasta alla Panna Spinazi
Pasta in Spinatcreme-Sauce*

„Shish Kebab“

Würziger Spieß mit Rinderschabefleisch auf grünem Reis und Chili Salsa

Ananas-Minzörtchen mit Champagnerschaum

Gerne servieren wir Ihnen alle unsere Hauptgänge mit Salzkartoffeln

Unser Vegetarisches Angebot

Salat von Radieschen mit Schwarzbrot-Croutons

Kalte Gemüsesuppe mit Gurken, Tomaten und Paprika

*Pasta alla Panna Spinazi
Pasta in Spinatcreme-Sauce*

Pikantes indonesisches Gemüse & Kartoffel-Curry

Weinempfehlung

Weisswein

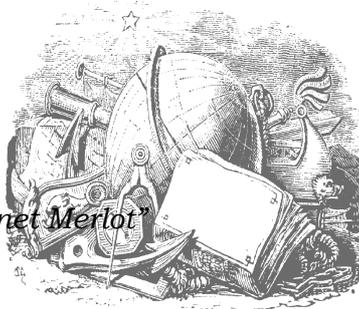
*Station Road « Pinot Gris »
aus Neuseeland*

Flasche 75 cl 19.00 €

Rotwein

*Station Road East Coast « Cabernet Merlot »
aus Neuseeland*

Flasche 75 cl 19.00 €



*Wir servieren Ihnen unseren Hauswein Rot & Weiss
Apfel- & Tropicalsaft*

Kalte Vorspeisen

- 1 Terrine vom Graved Lachs mit Honig- & Senfdressing*
- 2 Salat von Radieschen mit Schwarzbrot-Croutons*

Suppen

- 3 „Gurken-Gazpascho“
Kalte Gemüsesuppe mit Gurken, Tomaten und Paprika*

- 4 Kalbsbouillon mit Tortellini*

Warme Vorspeise

- 5 Pasta alla Panna Spinazi
Pasta in Spinatcreme-Sauce*

Auswahl an frischen Saisonsalaten und verschiedener Dressings von unserem Buffet

Hauptspeisen

- 6 Frisch vom Fischmarkt in Auckland
Pferdeaugen-Makrele, serviert mit Salsa Cruda & Süßkartoffeln und Ajoli*
- 7 Hühnchenbrust gefüllt, in Forster's Bier-Sauce an Perlzwiebel-Kartoffelgemüse*

8 „Shish Kebab“

Würziger Spiess mit Rinderschabefleisch auf grünem Reis und Chili Salsa

Dessert

- 9 Ananas-Minzörtchen mit Champagnerschaum*
 - 10 Bananeneiscreme mit Pistaziensauce & Heidesand*
- Zuckerfrei:** Mandelmousse auf Maracuja-Pflaumensauce

Bitte genießen Sie leckeren Käse vom Buffet

Kaffee oder Tee, normal oder koffeinfrei, Tee fein sortiert.

GUTEN APPETIT WÜNSCHEN IHNEN

Ihr Küchenchef
Peter Schulze

Ihr Maître d'Hotel
Lars Gröning