

Abendessen



Ihr Küchenchef empfiehlt:

Bunter Reis & Erbsen mit tropischen Früchten und gekochtem Schinken

Tomatenconsommé mit Poulardenfarce-Klößchen

Pasta in Mandarinen-Chili-Sauce

*Schaschlik von Rinderleber an Rotwein-Schalottenconfit
mit Kartoffelschaum und Portwein-Sauce*

Amaretto Mousse mit Karamell-Hippe

Gerne servieren wir Ihnen alle unsere Hauptgänge mit Salzkartoffeln

Unser Vegetarisches Angebot

Apfel-Sellerie-Salat mit Kräuter-Joghurtdressing

Maiscremesuppe

Pasta in Mandarinen-Chili-Sauce

Gemüsespieß mit Ratatouille und Kartoffel-Püree

Weinempfehlung

Weisswein

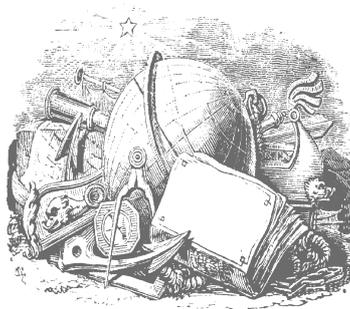
*Welschriesling
aus Slowenien*

Flasche 75 cl 18.00 €

Rotwein

*Real de Aragon, Garnacha
aus Spanien*

Flasche 75 cl 18.00 €



*Wir servieren Ihnen unseren Hauswein Rot und Weiss
Orangen- & Maracujasaft*

Entrée froide

- 1 Apfel-Sellerie-Salat mit Kräuter-Joghurtdressing*
- 2 Bunter Reis & Erbsen mit tropischen Früchten und gekochtem Schinken*

Soupe

- 3 Maiscremesuppe*
- 4 Tomatenconsommé mit Poulardenfarce-Klößchen*

Pasta

- 5 Pasta in Mandarinen-Chili-Sauce*
- Auswahl an frischen Saisonsalaten
und verschiedener Dressings von unserem Buffet*

Poisson et Viandes

- 6 Lachskotelett vom Grill mit Terriaki-Sauce und Glasnudeln*
- 7 Schaschlik von Rinderleber an Rotwein-Schalottenconfit
mit Kartoffelschaum und Portwein-Sauce*
- 8 Tranche von der Kalbsstelze auf Thymian-Polenta
mit feinem Ratatouille*

Dessert

- 9 Amaretto Mousse mit Karamell-Hippe*
- 10 Krokant-Eisbecher*

Zuckerfrei: *Kirschcreme-Törtchen*

*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