

Abendessen



Ihr Chef de Cuisine empfiehlt:

Asiatischer Fleischsalat mit Delikatess-Gurken und Schalotten, süß-sauer mariniert

„Tinola“

Geflügelkraftbrühe mit Tamarinde und Gemüse

Pasta Pesto alla Genovese

Pasta mit Pesto-Sauce und Parmesan

Kaninchenragout in Estragon-Weißweinsud an Trüffel-Kartoffelschaum

Eierlikörcreme an Brombeersauce

Gerne servieren wir Ihnen alle unsere Hauptgänge mit Salzkartoffeln

Unser Vegetarisches Angebot von Sous Chef Peter

Eingelegte Radieschen mit leichter Chili-Note

Kräutercreme Suppe mit Croutons

Pasta Pesto alla Genovese

Pasta mit Pesto-Sauce und Parmesan

Sautierte Karotten-Filets an Soya-Sauce und gebratenen Sesam-Nudeln

Weinempfehlung

Weisswein

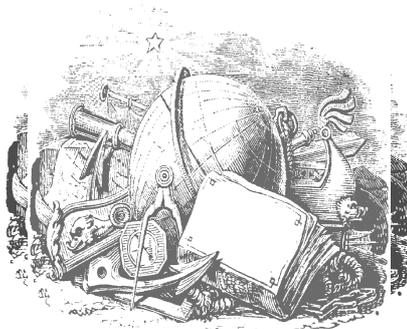
*Viognier
aus Argentinien*

Flasche 75 cl 18.00 €

Rotwein

*« Barel Select », Syrah
aus Argentinien*

Flasche 75 cl 24.00 €



*Wir servieren Ihnen unseren Hauswein Rot und Weiss
Gemüse- & Ananassaft*

Vorspeisen

1 *Eingelegte Radieschen mit leichter Chili-Note*

2 *Asiatischer Fleischsalat mit Delikatess Gurken und Schalotten, süß-sauer mariniert*

Suppen

3 *Kräutercreme-Suppe mit Croutons*

4 *„Tinola“*

Geflügelkraftbrühe mit Tamarinde und Gemüse

Pasta

5 *Pasta Pesto alla Genovese*

Pasta mit Pesto-Sauce und Parmesan

*Auswahl an frischen Saisonsalaten
und verschiedener Dressings von unserem Buffet*

Hauptspeisen

6 *Filet vom Snapper aus der Pfanne an Soya-Sauce
und gebratenen Sesam-Nudeln*

7 *Involtini von der Poularde, gereicht auf Rosenkohlblättchen mit
Rotweinrisotto und Rahmsauce*

8 *Kaninchenragout in Estragon-Weißweinsud an Trüffel-Kartoffelschaum*

Dessert

10 *Eierlikörcreme an Waldbeeren Sauce*

11 *Kiwi-Eisbecher*

Zuckerfrei: *Mango-Mousse*

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 Maitre d'Hotel
Lars Gröning