

Abendessen



Ihr Küchenchef empfiehlt:

Sülze von der geräucherten Forelle an Meerrettich-Dressing

Ochschwanzsuppe mit Gemüsewürfeln

Lasagne con Cetriolo

Gefüllte Schichtnudeln mit Gurke an Sauce Bechamel

Fischpfanne Jambalaya

Fisch & Meeresfrüchte mit Kabanossi und Gemüse in Reis gegart und serviert

Bananen-Tempura mit Honigsirup

Gerne servieren wir Ihnen alle unsere Hauptgänge mit Salzkartoffeln

Unser Vegetarisches Angebot

Knackiger Roman-Salat mit Caesar-Dressing und Knoblauch-Croutons

Curry-Linsensuppe

Lasagne con Cetriolo

Gefüllte Schichtnudeln mit Gurke an Sauce Bechamel

Pikantes Gemüse in Reis gegart und serviert

Weinempfehlung

Weisswein

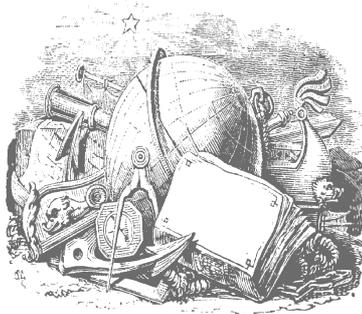
*Kopiko Bay Sauvignon Blanc
aus Neuseeland*

Flasche 75 cl 21.00 €

Rotwein

*Kopiko Bay Pinot Noir
aus Neuseeland*

Flasche 75 cl 21.00 €



*Wir servieren Ihnen Hauswein Rot und Weiss
Orangen- & Grapefruitsaft*

Kalte Vorspeisen

1 Knackiger Roman-Salat mit Caesar-Dressing und Knoblauch-Croutons

2 Sülze von der geräucherten Forelle an Meerrettich-Dressing

Suppen

3 Ochsenschwanzsuppe mit Gemüsewürfeln

4 Curry-Linsensuppe

Warme Vorspeise

5 Lasagne con Cetriolo

Gefüllte Schichtnudeln mit Gurke an Sauce Bechamel

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

Hauptspeisen

6 *Fischpfanne Jambalaya*

Fisch & Meeresfrüchte mit Kabanossi und Gemüse in Reis gegart und serviert

7 *Tranche von der Putenkeule mit Knoblauch an Curry-Kartoffeln
und Zuckerschoten in Brandy-Sauce*

8 *Schopfbraten vom Schwein nach Maori Art, pikant mariniert an
Chili-Kürbis und Süßkartoffeln*

Dessert

9 *Bananen-Tempura mit Honigsirup*

10 *Pistazien-Eiscreme mit Schokoladengebäck und Crème de Cassis*

Zuckerfrei: *Variation von frischen Pfirsichen*

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