

Abendessen



Ihr Küchenchef empfiehlt:

Asia-Nudel-Salat mit Hühnchen und Sesam

Fischcremesuppe mit Zitronengras

Gebackene Tomate, mit Gemüsefarce gefüllt

*Tranchen von der Schweinelende im Spinatmantel,
serviert mit Blumenkohl und Macaire Kartoffeln, in eigener Sauce*

Champagner-Parfait, mit Mandelmeringue überbacken, an Cassis-Schaum

Gerne servieren wir Ihnen alle unsere Hauptgänge mit Salzkartoffeln

Unser Vegetarisches Angebot

Floridasalat mit Früchten und Sellerie in Sahne - Mayonnaise

Gemüseconsommé mit Wurzelgemüwestreifen

Gebackene Tomate, mit Gemüsefarce gefüllt

Gemüse-Piccata

In Käsepannade gebackenes Gemüse an Kartoffelnocken und Pesto

Unsere Weinempfehlung

Weisswein

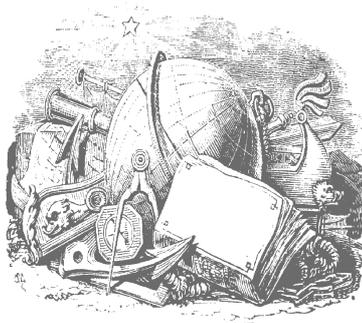
*Oyster Bay Chardonnay
aus Neuseeland*

Flasche 75 cl 27.00 €

Rotwein

*Oyster Bay Merlot
aus Neuseeland*

Flasche 75 cl 27.00 €



*Wir servieren Ihnen Hauswein Rot und Weiss
Trauben- und Multivitamin-Saft*

Kalte Vorspeisen

1 Asia-Nudel-Salat mit Hühnchen und Sesam

2 Floridasalat mit Früchten und Sellerie in Sahne - Mayonnaise

Suppen

3 Fischcremesuppe mit Zitronengras

4 Gemüseconsommé mit Wurzelgemüwestreifen

Warme Vorspeise

5 Gebackene Tomate, mit Gemüsefarce gefüllt

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

Hauptspeisen

*6 Gebratener Drachenkopf auf Chinakohl mit
Duftreis und Currysauce*

*7 Tranchen von der Schweinelende im Spinatmantel,
serviert mit Blumenkohl und Macaire Kartoffeln, in eigener Sauce*

*8 Scallopine von der Putenbrust im Käsehemd
an Kartoffel-Gnocchi alla Genovese*

Dessert

10 Champagner-Parfait, mit Mandelmeringue überbacken, an Cassis-Schaum

11 Eisbecher mit Ananas und Schokoladen-Flocken

Zuckerfrei:

Campari-Orangen-Gelee

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