

Abendessen



Ihr Küchenchef empfiehlt:

Sommersalat mit süß-sauer marinierten Putenstreifen

„Minestrone Genovese“

Genueser Gemüsesuppe serviert mit Parmesankäse

„Oreciette alla Putanesca“

Muschel-Nudeln in einer kräftigen Tomatensauce mit Anchovis

Kalbsbrust in feiner Portwein-Sauce mit Karotten und Williams-Kartoffeln

Topfentörtchen mit mariniertem Mangosalat

Gerne servieren wir Ihnen alle unsere Hauptgänge mit Salzkartoffeln

Unser Vegetarisches Angebot

Pikante Guacomole mit Tortilla Chips serviert

Karotten-Creme mit Honig und Ingwer

„Oreciette alla Putanesca“

Muschel-Nudeln in einer kräftigen Tomatensauce mit Anchovis

Gefüllte Gurke mit Gemüsefarce und Käse an Williams-Kartoffeln mit Karottenpasta

Weinempfehlung

Weisswein

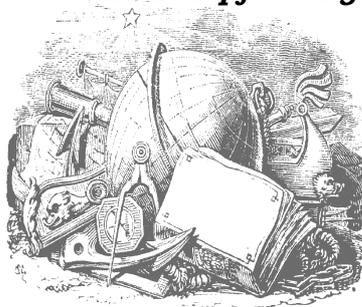
*Müller Thurgau
aus Deutschland*

Flasche 75 cl 18.00 €

Rotwein

*Trollinger „Alte Reben“
aus Deutschland*

Flasche 75 cl 20.00 €



*Wir servieren Ihnen Hauswein Rot und Weiss
Apfel - & Traubensaft*

Kalte Vorspeisen

1 *Sommersalat mit süß-sauer marinierten Putenstreifen*

2 *Pikante Guacomole mit Tortilla Chips serviert*

Suppen

3 *„Minestrone Genovese“*

Genueser Gemüsesuppe serviert mit Parmesankäse

4 *Karotten Creme mit Honig und Ingwer*

Warme Vorspeise

„Oreciette alla Putanesca“

5 *Muschel-Nudeln in einer kräftigen Tomatensauce mit Anchovis*

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

n

Hauptspeisen

6 *Flunderfilet in Speck-Sahne-Sauce mit Gurkengemüse an Salzkartoffeln*

7 *Gulasch von der Truthahnbrust mit Paprika und Pilzen in Cherry-Sauce,
serviert mit Butterreis*

8 *Kalbsbrust in feiner Portwein-Sauce mit Karotten und Williams-Kartoffeln*

Dessert

9 *Topfentörtchen mit mariniertem Mangosalat*

10 *Gemischter Eisbecher mit Erdbeersauce & Sandgebäck*

Zuckerfrei: *Limonen- Mousse*

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

GUTEN APPETIT WÜNSCHEN IHNEN

Ihr Küchenchef
Peter Schulze

Ihr Maître d'Hotel
Lars Gröning