

Abendessen



Ihr Küchenchef empfiehlt:

Orientalischer Cous-Cous-Salat mit Paprika, Mandeln & Rosinen

Kalbs- Consommé mit Pilzen & Schinkenstreifen

Ricotta Ravioli in Karotten-Sahne

„Steak Rossini“

Schweinerückensteak mit Hühnerleber auf Portweinsauce mit Krokette und Mandel-Romanesco

Eisbecher „Cherry Jubilee“

Gerne servieren wir Ihnen alle unsere Hauptgänge mit Salzkartoffeln

Unser vegetarisches Angebot

Libanesischer Tomatensalat mit Schalotten und Koriander

Käse-Sahne-Süppchen

Ricotta Ravioli in Karotten-Sahne

Gebackener Romanesco auf Kartoffelstroh mit Remouladen-Sauce

Weinempfehlung

Weisswein

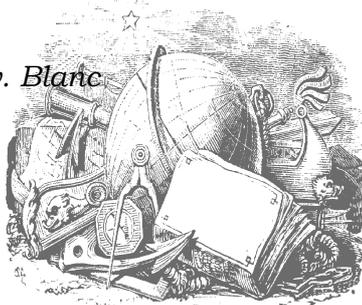
*Konrad & Co. Mount Fishtail Sauv. Blanc
aus Neuseeland*

Flasche 75 cl 24.00 €

Rotwein

*Mount Fishtail Pinot Noir
aus Neuseeland*

Flasche 75 cl 32.00 €



*Wir servieren unseren Hauswein Rot & Weiss
Tropical- & Tomatensaft*

Vorspeisen

- 1 Libanesischer Tomatensalat mit Schalotten und Koriander*
- 2 Orientalischer Cous-Cous-Salat mit Paprika, Mandeln & Rosinen*

Suppen

- 3 Käse-Sahne-Süppchen*
- 4 Kalbs- Consommé mit Pilzen & Schinkenstreifen*

Warme Vorspeise

- 5 Ricotta Ravioli in Karotten-Sahne*
- Auswahl an frischen Saisonsalaten
und verschiedener Dressings von unserem Buffet*

Hauptgänge

- 6 "Linguine con Vongole"
Linguine mit Muschelfleisch in Weißwein-Sahne, mit Kräutern und Parmesankäse*
- 7 New Zealand Lamb Burger
Faschiertes vom Neuseeland- Lamm, auf Princess-Bohnen mit Kartoffelgratin*
- 8 „Steak Rossini“
Schweinerückensteak mit Hühnerleber auf Portweinsauce mit
Kroketten und Mandel-Romanesco*

Dessert

- 9 Birnenstrudel mit Willams-Christsauc*
- 10 Eisbecher „Cherry Jubilee“*

Zuckerfrei: Rote Grütze mit Vanillesauce

*Genießen Sie leckeren Käse vom Buffet
Kaffee, Tee, normal oder entcoffeiniert, fein sortierte Teesorten*

GUTEN APPETIT WÜNSCHT IHNEN

Ihr Küchenchef
Peter Schulze

Ihr Maître d'Hotel
Lars Gröning