

Abendessen



Ihr Küchenchef empfiehlt:

Octopus Tatar auf Tomaten-Carpaccio

Geflügelkraftbrühe mit Lauchjulienne und frischen Kräutern

Gebackene Aubergine

Mit Tomate und Fetakäse überbackene Aubergine

*Tranche von der gefüllten Hähnchenbrust in Dijonsahne
mit Rotweinsrisotto und Speckbohnen*

Schokoladeneiscreme serviert auf exotischem Früchtesalat

Gerne servieren wir Ihnen zu jedem Hauptgang auch Salzkartoffeln

Unser Vegetarisches Angebot

Sommersalat mit Schafskäse und Walnuss- Vinaigrette

Lachscreme mit Kartoffeln und Gurke

Gebackene Aubergine

Mit Tomate und Fetakäse überbackene Aubergine

*Gemüse-Salpicon in Cognac-Rahmsauce mit Champignons,
auf Kartoffelrösti gereicht*

Weinempfehlung

Weisswein

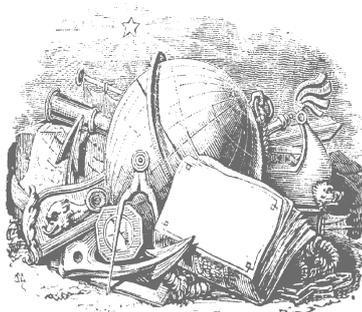
*Colombella Blanc
aus Frankreich*

Flasche 75 cl 19.00 €

Rotwein

*Chateau Carmarsac A.O.C.
aus Frankreich*

Flasche 75 cl 22.00 €



*Wir servieren Ihnen unseren Hauswein Rot und Weiss
Trauben- und Grapefruitsaft*

Kalte Vorspeisen

- 1 Octopus Tatar auf Tomaten-Carpaccio*
- 2 Sommersalat mit Schafskäse und Walnuss- Vinaigrette*

Suppen

- 3 Lachscreme mit Kartoffeln und Gurke*
- 4 Geflügelkraftbrühe mit Lauchjulienne und frischen Kräutern*

Warme Vorspeise

- 5 Gebackene Aubergine
Mit Tomate und Fetakäse überbackene Auberginen*

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

Hauptspeisen

- 6 Kotelett vom Schwertfisch mit Tomatengemüse
an gebackenen Knoblauch-Kartoffeln*
- 7 Kalbgeschnetzeltes in Cognac-Rahmsauce mit Champignons,
Romanesco auf Kartoffelrösti gereicht*
- 8 Tranche von der gefüllten Hähnchenbrust in Dijonsahne
mit Rotweinisotto und Speckbohnen*

Dessert

- 9 Griesflammerie mit frischen Beeren, mariniert mit Grand Marnier*
- 10 Schokoladeneiscreme serviert auf exotischem Früchtesalat*

Zuckerfrei: Panna Cotta

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