

Abendessen



Ihr Küchenchef empfiehlt:

Marinierte Streifen von der Hühnerbrust auf exotischen Früchten

Tomaten-Consommé mit Ingwer-Klößchen

Knusprige Frühlingsrollen mit pikantem Wokgemüse gefüllt

*Steak vom Thunfisch rosa gebraten an Ananas-Karotten Gemüse
in Currysauce und Basmatireis*

Eisbecher mit Triologie von der Schokolade

Gerne servieren wir Ihnen alle Unsere Hauptgänge mit Salzkartoffeln

Unser Vegetarisches Angebot

Gefüllte Weinblätter mit Tzaziki

Geeiste Limetten- Papayakaltschale mit braunem Rohrzucker

Knusprige Frühlingsrollen mit pikantem Wokgemüse gefüllt

*Gebackene Gemüse „Tandoori“
auf Karotten-Ananasm Gemüse und Duftreis*

Weinempfehlung

Weisswein

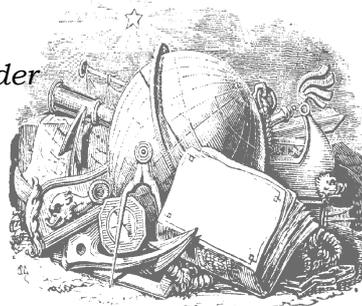
*Dalsheimer Sauloch, Weißburgunder
aus Deutschland*

Flasche 75 cl 20.00 €

Rotwein

*Dornfelder „Noir de Buhl“
aus Deutschland*

Flasche 75 cl 22.00 €



*Wir servieren Ihnen unseren Hauswein Rot und Weiss
Pfirsich- & Orangensaft*

Kalte Vorspeisen

1 *Marinierte Streifen von der Hühnerbrust auf exotischen Früchten*

2 *Gefüllte Weinblätter mit Tzaziki*

Suppen

3 *Geeiste Limetten- Papayakaltschale mit braunem Rohrzucker*

4 *Tomaten-Consommé mit Ingwer-Klößchen*

Warme Vorspeise

5 *Knusprige Frühlingsrollen mit pikantem Wokgemüse gefüllt*

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

Hauptspeisen

6 *Steak vom Thunfisch rosa gebraten an Ananas-Karotten Gemüse
in Currysauce und Basmatireis*

7 *Schweinelendchen, gefüllt mit Pilzfarce,
serviert mit Kümmeljus auf Champagnerkraut & Spinatspätzle*

8 *Langsam geschmorte Lammkeule, serviert in eigenem Saft an Ratatouille & Polenta*

Dessert

9 *Helles Kaffee-Mousse mit Baiser*

10 *Eisbecher mit Trilogie von der Schokolade*

Zuckerfrei: *Papaya Joghurt Creme*

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