

Abendessen



Ihr Küchenchef empfiehlt:

Bunter Reis & Bohnensalat mit tropischen Früchten und gekochtem Schinken

Hototay

Asiatische Hühnersuppe mit Ei und Chinakohl

Pasta mit Orangensahne

*Kalbshaxe, im Ganzen langsam am Knochen gebraten, mit Marksauce,
Auberginenragout & Kaspress-Knödel*

Wiener Eiskaffee mit Schuss

Gerne servieren wir Ihnen alle unsere Hauptgänge mit Salzkartoffeln

Unser Vegetarisches Angebot

In Olivenöl-Sherry-Emulsion marinierte Gemüse-Tapas

Gekühlte Kartoffelsuppe mit Knoblauch, Joghurt & Dill

Pasta mit Orangensahne

Gemüsespieß mit Bratkartoffeln und Remoulade

Weinempfehlung

Weisswein

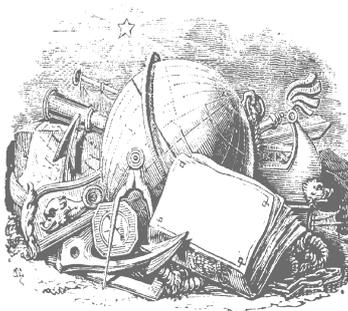
*Verdiccio „Vigeti del Cero“ D.O.C.
aus Italien*

Flasche 75 cl 14.00 €

Rotwein

*Chianti „Il Convento“ D.O.C.G.
aus Italien*

Flasche 75 cl 19.00 €



*Wir servieren Ihnen unseren Hauswein Rot und Weiss
Gemüse- & Apfelsaft*

Kalte Vorspeisen

1 *In Olivenöl-Sherry-Emulsion marinierte Gemüse-Tapas*

2 *Bunter Reis & Bohnensalat mit tropischen Früchten und gekochtem Schinken*

Suppen

3 *Hototay*

Asiatische Hühnersuppe mit Ei und Chinakohl

4 *Gekühlte Kartoffelsuppe mit Knoblauch, Joghurt & Dill*

Pasta

5 *Pasta mit Orangensahne*

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

Hauptspeisen

6 *Seewolf mit pikanter Limetten-Zitronensauce an Minz-Spinatreis*

7 *„Brochette composée“*

*Trio von Lamm, Schwein & Rind an Salsa Verde,
Kräuterkartoffeln und Grillgemüse*

8 *Kalbshaxe, im Ganzen langsam am Knochen gebraten, mit Marksauce,
Auberginenragout & Kaspress-Knödel*

Dessert

9 *Nektarine aus dem Ofen an Orangenschaum*

10 *Wiener Eiskaffee mit Schuss*

Zuckerfrei: *Kokosnuss -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 Maître d'Hotel
Lars Gröning