

Abendessen



Ihr Küchenchef empfiehlt:

Asiatischer Fleischsalat mit Gemüse und Sesamöl, süß-sauer mariniert

Rinderkraftbrühe mit Kräuterbiscuit

Knusprige Gemüsetempura mit leichter Wasabi-Mayonnaise

In Rotwein geschmorter Rinderbraten an Traubenkraut und Petersilien-Kartoffeln

Gebackener Apfel mit Nussfüllung & Vanille-Rumsauce

Gerne servieren wir Ihnen alle unsere Hauptgänge mit Salzkartoffel

Unser vegetarisches Angebot

*Salat „Portofino“,
mit Paprika, Tomaten, grünen Bohnen, Zwiebeln, Oliven in Rotweinessig & Olivenöl*

Gekühltes Limonencremesüppchen

Gemüsetempura mit Wasabi-Mayonnaise

Mit gemischtem Gemüse gefüllte Gurke an Sahneseauce, serviert mit Nuss-Spätzle

Weinempfehlung

Weisswein

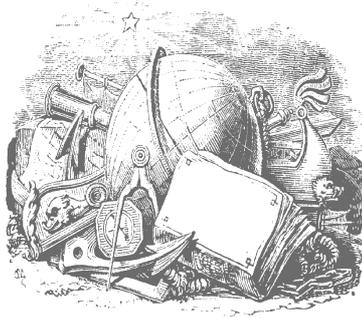
*Oyster Bay Chardonnay
aus Neuseeland*

Flasche 75 cl 27.00 €

Rotwein

*Oyster Bay Merlot
aus Neuseeland*

Flasche 75 cl 27.00 €



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

Vorspeisen

1 *Asiatischer Fleischsalat mit Gemüse und Sesamöl, süß-sauer mariniert*

2 *Salat „Portofino“,
mit Paprika, Tomaten, grünen Bohnen, Zwiebeln & Oliven,
mariniert in Rotweinessig & Olivenöl*

Suppen

3 *Gekühltes Limonencremesüppchen*

4 *Rinderkraftbrühe mit Kräuterbisquit*

Warme Vorspeise

5 *Knusprige Gemüsetempura mit leichter Wasabimayonnaise*

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

Hauptgänge

6 *Tintenfisch in fruchtigem Tomatensugo und mit Fetakäse gratiniert,
gereicht an Kartoffelnudeln*

7 *In Rotwein geschmorter Rinderbraten an Traubenkraut und Petersilien-Kartoffeln*

8 *Gesottene Ochsenzunge in Dijonsauce mit Nuss-Spätzle und Rahmspinat serviert*

Dessert

9 *Gebackener Apfel mit Nussfüllung & Vanille-Rumsauce*

10 *Eisbecher „Heisse Liebe“ mit heißen Himbeeren*

Zuckerfrei:

Mango-Joghurt-Mousse

Genießen Sie leckeren Käse vom Buffet

Kaffee, Tee, normal oder entcoffeiniert, fein sortierte Teesorten

GUTEN APPETIT WÜNSCHT IHNEN

Ihr Küchenchef
Peter Schulze

Ihr Maitre d'Hotel
Christian Brugner