

Abendessen



Ihr Küchenchef empfiehlt:

Ruccola-Salat mit Lachs an Honig-Senfdressing

Mangold-Cremesüppchen mit gehacktem Ei

Gebackener Blumenkohl an Veloute

*Schweinehals aus dem Rohr in Calvados-Apfelsauce mit Tomatenkraut
und Trüffel-Kartoffelschaum*

Rum-Rosinenmousse mit Amarena-Kirschen

Gerne servieren wir Ihnen alle unsere Hauptgänge mit Salzkartoffeln

Unser vegetarisches Angebot

Sellerie-Apfelcocktail mit Blauschimmel-Dressing

Gekühltes Süppchen von Ananas mit Cocos

Gebackener Blumenkohl an Veloute

Saftiges Gemüse-Risotto mit Weißwein und Parmesan

Weinempfehlung

Weisswein

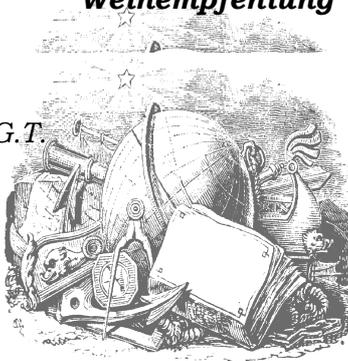
*Chardonnay del salento "Blasi" I.G.T.
aus Italien*

Flasche 75 cl 18.00 €

Rotwein

*Vitiano, Umbria Rosso I.G.T.
aus Italien*

Flasche 75 cl 24.00 €



*Wir servieren Ihnen Hauswein Rot und Weiss
Ananas- & Grapefruitsaft*

Kalte Vorspeisen

1 *Ruccola-Salat mit Lachs an Honig-Senfdressing*

2 *Sellerie-Apfelcocktail mit Blauschimmel-Dressing*

Suppen

3 *Mangold-Cremesüppchen mit gehacktem Ei*

4 *Gekühltes Süppchen von Ananas mit Kokos*

Warme Vorspeise

5 *Gebackener Blumenkohl an Veloute*

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

Hauptspeisen

6 *Filet vom Seebarsch mit Champignon-Risotto*

7 *Schweinehals aus dem Rohr in Calvados-Apfelsauce mit Tomatenkraut
und Trüffel-Kartoffelschaum*

8 *Gefüllter Kaninchenrücken in Dijonsahne mit Macairekartoffeln
und geschmortem Rosenkohl*

Dessert

10 *Rum-Rosinenmousse mit Amarena-Kirschen*

11 *Schoko-Mandeltraum-Eisbecher mit Nusslikör*

Zuckerfrei: *Gedeckter Apfelkuchen*

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
Christian Bruger