

Abendessen



Ihr Küchenchef empfiehlt:

Geflügelcocktail mit exotischen Früchten in pikanter Mayonnaise

Kirschtomatenconsommé mit Pfannkuchenrouladen

Indisches Gemüsecurry auf Papadam Brot

*Im Weisswein poschierter Sankt Peter Fisch
auf Oliven-Zitronensauce an Chili-Kürbis-Spinatgemüse*

*„Creme Brulée“
Gebrannte Vanillecreme mit braunem Zucker*

Gerne servieren wir Ihnen alle unsere Hauptgänge mit Salzkartoffeln

Unser vegetarisches Angebot

Gemischte Blattsalate mit Parmesan und Pestocroustons

Gekühlte Fruchtkaltschale mit Minze

Indisches Gemüsecurry auf Papadam Brot

Gegrillte Karotten-Filets an Chili-Kürbis-Spinatgemüse

Weinempfehlung

Weisswein

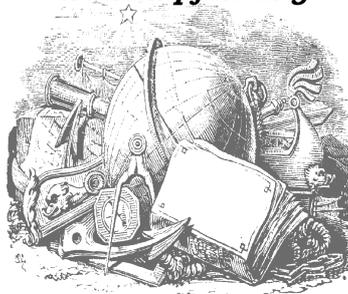
*Pouilly Fumé A.O.C.
aus Frankreich*

Flasche 75 cl 35.00 €

Rotwein

*Bourgogne Pinot Noir A.C.
aus Frankreich*

Flasche 75 cl 34.50 €



*Wir servieren Ihnen unseren Hauswein Rot und Weiss
Multivitamin- & Pampelmusensaft*

Kalte Vorspeisen

1 *Gemischte Blattsalate mit Parmesan und Pestocroutons*

2 *Geflügelcocktail mit exotischen Früchten in pikanter Mayonnaise*

Suppen

3 *Gekühlte Fruchtkaltschale mit Minze*

4 *Kirschtomatenconsommé mit Pfannkuchenrouladen*

Warme Vorspeise

5 *Indisches Gemüsecurry auf Papadam Brot*

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

Hauptspeisen

6 *Im Weisswein poschierter Sankt Peter Fisch
auf Oliven-Zitronensauce an Chili-Kürbis-Spinatgemüse*

7 *„Beef Stroganoff Art“*

Rinderstreifen mit Sauerrahm, Roter Bete & sauren Gurken, serviert mit Butterreis

8 *Rosa gebratener Kalbsrücken in Portwein Jus, serviert
mit Prinzess-Bohnen und Kartoffelgratin*

Dessert

9 *„Lemon Creme Brulée“*

Gebrannte Vanillecreme mit braunem Zucker überbacken

10 *Mit frischen Erdbeeren aus Australien*

Eisbecher mit frischen Erdbeeren, Vanilleeiscreme und Sahne

Zuckerfrei: *Orangenmousse mit Sauerkirschen*

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 Brugner