

Abendessen



Ihr Küchenchef empfiehlt:

Tomaten & Mozzarella-Käse mit Pesto-Sauce

Consommé mit feinen Nudeln

Pasta mit Krabbenfleisch und Knoblauch

Burgunder Braten vom Rind an Kartoffel-Möhrenpüree mit Wurzelgemüse

Rote Grütze mit Vanillesauce

Gerne servieren wir Ihnen alle unsere Hauptgänge mit Salzkartoffel

Unser vegetarisches Angebot

Marinierte Blattsalate mit Joghurt & sautierten Pilzen

Gurkencreme-Suppe mit Kürbiskernen

Pasta mit Chili-Knoblauch-Öl

Feines Gemüseragout im Butter-Reisrand gereicht

Weinempfehlung

Weisswein

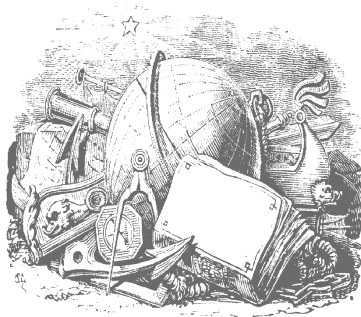
*Kopiko Bay Sauvignon Blanc
aus Neuseeland*

Flasche 75 cl 21.00 €

Rotwein

*Kopiko Bay Pinot Noir
aus Neuseeland*

Flasche 75 cl 21.00 €



*Wir servieren unseren Hauswein Rot & Weiss
Tomaten - & Pfirsichsaft*

Vorspeisen

- 1 Tomaten & Mozzarella-Käse mit Pesto Sauce*
- 2 Marinierte Blattsalate mit Joghurt & sautierten Pilzen*

Suppen

- 3 Gurkencreme-Suppe mit Kürbiskernen*
- 4 Consommé mit feinen Nudeln*

Warme Vorspeise

- 5 Pasta mit Krabbenfleisch und Knoblauch*
- Auswahl an frischen Saisonsalaten
und verschiedener Dressings von unserem Buffet*

Hauptgänge

- 6 Filet vom Zackenbarsch in der Pfanne gebraten an Penne alla Peperonata*
- 7 Feines Hühnerfrikassee in Rieslingsauce, mit Champignons und
Kaiserschoten, auf gelbem Duftreis serviert*
- 8 Burgunder Braten vom Rind an Kartoffel-Möhrenpüree mit Wurzelgemüse*

Dessert

- 9 Rote Grütze mit Vanillesauce*
- 10 Eisbecher mit Schokoladen-Topping und kandierten Walnüssen*

Zuckerfrei: *Maracuja Mousse*

*Genießen Sie leckeren Käse vom Buffet
Kaffe, Tee, normal oder entkoffeiniert, fein sortierte Teesorten*

GUTEN APPETIT WÜNSCHT IHNEN

Ihr Chef de Cuisine
Peter Schulze

Ihr Maître d'Hotel
Christian Brugner