

Abendessen



Ihr Küchenchef empfiehlt:

Panche von Salaten mit Geflügelstreifen süß-sauer mariniert

Consommé mit gegrillten Schinkenstreifen

*“Pasta al Agli Aromi”
Pasta mit Kräuter-Tomatensauce*

*Flunder in der Pfanne gebraten an Pastisschaum
und Gemüse-Risotto*

Haselnuss-Eisbecher mit Walnuss-Krokant

Gerne servieren wir Ihnen alle unsere Hauptgänge mit Salzkartoffel

Unser vegetarisches Angebot

Orientalischer Humus mit Oliven und Fladenbrot

Sellerie-Creme

*“Pasta al Agli Aromi”
Pasta mit Kräuter-Tomatensauce*

Gebutterter Maiskolben und Kartoffel-Ecken mit Käsedip

Weinempfehlung

Weisswein

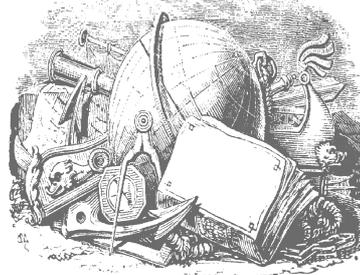
*Trimontium Sauvignon Blanc
aus Bulgarien*

Flasche 75 cl 18.00 €

Rotwein

*Finca Las Moras Malbec
aus Argentinien*

Flasche 75 cl 18.00 €



*Wir servieren Ihnen Hauswein Rot und Weiss
Orangen- & Tomatensaft*

Vorspeisen

1 *Panche von Salaten mit Geflügelstreifen süß-sauer mariniert*

2 *Orientalischer Humus mit Oliven und Fladenbrot*

Suppen

3 *Sellerie-Creme*

4 *Consommé mit gegrillten Schinkenstreifen*

Warme Vorspeise

5 *“Pasta al Agli Aromi”*

Pasta mit Kräuter-Tomatensauce

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

Hauptgänge

6 *Flunder in der Pfanne gebraten an Pastisschaum
und Gemüse-Risotto*

7 *In Merlot marinierte Poularde mit Silberzwiebeln und Pilzen
serviert an Kartoffel-Schmand*

8 *Australian Spare Ribs & Corn on Cob*

Pikante Rippchen, serviert mit gebuttertem Maiskolben, Kartoffel-Wedges & Käsedip

Dessert

9 *Vanillecrepe mit Grand Marnier*

10 *Haselnuss-Eisbecher mit Walnuss-Krokant*

Zuckerfrei: *Buntes Weingelee mit Beeren*

Genießen Sie leckeren Käse vom Buffet

Kaffee, Tee, normal oder entkoffeiniert, fein sortierte Teesorten

GUTEN APPETIT WÜNSCHT IHNEN

Ihr Küchenchef
Peter Schulze

Ihr Maître d'Hotel
Christian Brugner