

Mittagessen



Ihr Küchenchef empfiehlt:

Lebermousse mit Cracker und Preiselbeeren-Sauce

Gemüseconsommé mit Wurzelgemüse

Pasta con Tonno

Tagiatelle mit Thunfisch-Tomatensugo

Deftiger Krautwickel in eigener Sauce, serviert mit Salzkartoffeln

Kirschkuchen mit Nougatsauce

Gerne servieren wir Ihnen alle unsere Hauptgänge mit Salzkartoffeln

Unser Vegetarisches Angebot

Gemüseterrine an Chicoreesalat

Tomatencremesuppe mit Gin & Gartenkräutern

Pasta con Tonno

Tagiatelle mit Thunfisch-Tomatensugo

Gebackenes Sellerie- Schnitzel mit Krautsalat und Stäbchenkartoffeln

Weinempfehlung

Weisswein

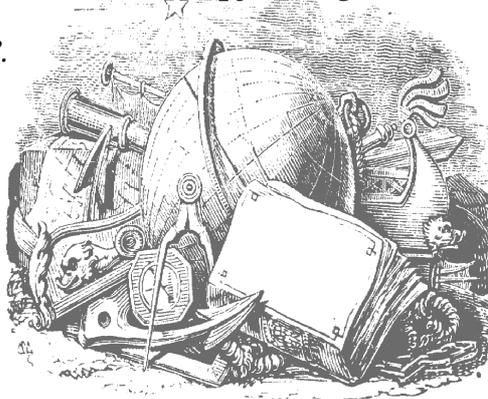
*Oyster Bay „Sauvignon Blanc“.
aus Neuseeland*

Flasche 75 cl 27.00 €

Rotwein

*Oyster Bay „Merlot“.
aus Neuseeland*

Flasche 75 cl 27.00 €



*Wir servieren Ihnen unseren Hauswein Rot & Weiss
Traubensaft und Eistee*

Kalte Vorspeisen

1 *Gemüseterrine an Chicoreesalat*

2 *Lebermousse mit Cracker und Preiselbeeren-Sauce*

Suppen

3 *Tomatencremesuppe mit Gin & Gartenkräutern*

4 *Gemüseconsommé mit Wurzelgemüse*

Warme Vorspeise

5 *Pasta con Tonno*

Tagiatelle mit Thunfisch-Tomatensugo

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

Hauptspeisen

6 *Seelachsfilet unter Oliven-Kartoffelkruste mit Knoblauch,
an buntem Sommergemüse, serviert mit Reispilaw*

7 *Deftiger Krautwickel in eigener Sauce, serviert mit Salzkartoffeln*

Aus der Mannschaftsküche

8 *Schweinekotelett natur gebraten, nappiert mit Kräuterbutter,
an Krautsalat und Kartoffelstäbchen*

Dessert

9 *Kirschkuchen mit Nougatsauce*

10 *Eisschale mit exotischem Fruchtmark*

Zuckerfrei: *Mandarinen-Quarkcreme*

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 Maitre d'Hotel
Lars Gröning