

Mittagessen



Sauer eingelegtes Gemüse, Sardellenfilets, Kräuter & Cocktailmayonnaise

Creme von weißen Bohnen

Pasta mit Gemüse-Bolognese

Aus der Mannschaftsküche

Deftiger Eintopf von Kichererbsen mit Wurzelgemüse und Würstchen

Gerne servieren wir Ihnen alle unsere Hauptgänge mit Salzkartoffeln

Unser Vegetarisches Angebot

Ruccola-Salat mit Balsamico und Knoblauchcroutons

Kaltschale von Wassermelonen mit Minze

Pasta mit Gemüse-Bolognese

Bayrische Krautpfanne mit Bratkartoffeln und sautiertem Gemüse

Weinempfehlung

Weisswein

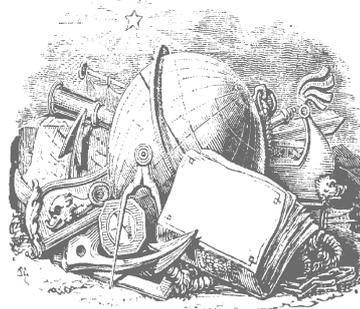
*Welschriesling
aus Slowenien*

Flasche 75 cl 18.00 €

Rotwein

*Real de Aragon, Garnacha
aus Spanien*

Flasche 75 cl 18.00 €



*Wir servieren Ihnen unseren Hauswein Rot und Weiss
Orangensaft & Fruchteistee*

Kalte Vorspeisen

1 *Ruccola-Salat mit Balsamico und Knoblauchcroutons*

2 *Sauer eingelegtes Gemüse, Sardellenfilets, Kräuter & Cocktailmayonnaise*

Suppen

3 *Creme von weißen Bohnen*

4 *Kaltschale von Wassermelonen mit Minze*

Warme Vorspeise

5 *Pasta mit Gemüse-Bolognese*

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

Hauptspeisen

6 *Filet von der Gold-Makrele unter Kräuterkruste gebacken,
serviert mit Schmorgurken und Butterkartoffeln in Dillsauce*

7 *Ausgelöste Schweinshaxe, serviert mit Bratenjus, Semmelknödel & Bayrisch Kraut*

Aus der Mannschaftsküche

8 *Deftiger Eintopf von Kichererbsen mit Wurzelgemüse und Würstchen*

Dessert

9 *Schokoladenbrownies mit Himbeermark*

10 *Eiscreme auf Apfelconfit mit Pistazienflocken*

Zuckerfrei: *Vanille-Joghurt-Mousse*

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
Lars Gröning