

Mittagessen



Ihr Küchenchef empfiehlt:

Indonesischer Salat mit Lamm und Gemüse in pikantem Currydressing

Kalbs- Consommé mit Ingwer

Timbale vom Blumenkohl an Gemüsevelote

Senfeier in Düsseldorfer Löwensensauce auf Kartoffelpüree

Joghurt-Passionsfruchtmousse

Gerne servieren wir Ihnen alle unsere Hauptgänge mit Salzkartoffeln

Unser Vegetarisches Angebot

Kleine Vitamin-Bombe

Gemischte Blattsalate mit tropischen Früchten und Joghurt-Dressing

Exotische Fruchtkalschale

Timbale vom Blumenkohl an Gemüsevelote

Gemüse- Omelette an Kartoffelpüree

Weinempfehlung

Weisswein

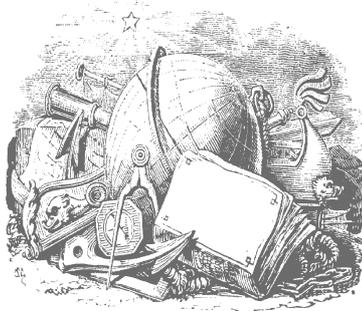
*Viognier
aus Argentinien*

Flasche 75 cl 18.00 €

Rotwein

*« Barel Select », Syrah
aus Argentinien*

Flasche 75 cl 24.00 €



*Wir servieren Ihnen Hauswein Rot und Weiss
Fruchteistee & Ananassaft*

Kalte Vorspeisen

1 Kleine Vitamin-Bombe

Gemischte Blattsalate mit tropischen Früchten und Joghurt-Dressing

2 Indonesischer Salat mit Lamm und Gemüse in pikantem Currydressing

Suppen

3 Exotische Fruchtkalschale

4 Kalbs- Consommé mit Ingwer

Warme Vorspeise

5 Timbale vom Blumenkohl an Gemüsevelote

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

Hauptspeisen

6 Gegrilltes Filet vom Tilapia auf Limettenschaumsauce mit Karotten-Reis

7 Creme-Goulasch vom Schwein mit Pilzen und Wurzeljulienne im Bandnudelnest

Aus der Mannschaftsküche

8 Senfeier in Düsseldorfer Löwensenfsauce auf Kartoffelpüree

Dessert

9 Joghurt-Passionsfruchtmousse

11 Gemischter Eisbecher

an Nektarinen-Ananassalat & karamellisierten Nüssen

Zuckerfrei: Sahne-Windbeutel

*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