

## Mittagessen



### **Ihr Küchenchef empfiehlt heute:**

*Zünftiger Wurstsalat  
mit Zwiebeln, Tomaten und sauren Gurken, herzhaft mariniert*

*Kalbsconsommé mit Frühlingszwiebeln*

*„Quiche al Oignon“  
Zwiebelquiche mit Sauerrahm gebacken*

*Fish ,n' Chips  
Backfisch im Bierteig nach englischem Rezept, mit  
Zitronen-Remoulade und Kartoffelstäbchen*

*Malaga-Eisbecher mit kandierten Nüssen*

**Gerne servieren wir Ihnen alle unsere Hauptgänge mit Salzkartoffeln**

### **Unser Vegetarisches Angebot**

*Spreewälder Gurkensalat mit Dill und Sahne*

*Geeiste Fruchtkaltschale*

*„Quiche al Oignon“  
Zwiebelquiche mit Sauerrahm gebacken*

*Spagetti con agli Aromi  
Pasta mit Olivenöl, Salbei und Knoblauch*

### **Weinempfehlung**

#### **Weisswein**

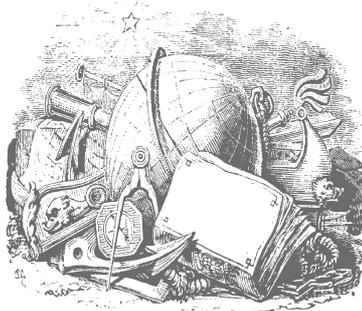
*Kopiko Bay Sauvignon Blanc  
aus Neuseeland*

Flasche 75 cl 21.00 €

#### **Rotwein**

*Kopiko Bay Pinot Noir  
aus Neuseeland*

Flasche 75 cl 21.00 €



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

**Kalte Vorspeisen**

**1** Spreewälder Gurkensalat mit Dill und Sahne

**2** Zünftiger Wurstsalat  
mit Zwiebeln, Tomaten und sauren Gurken, herzhaft mariniert

**Suppen**

**3** Kalbsconsommé mit Frühlingszwiebeln

**4** Geeiste Fruchtkaltschale

**Warme Vorspeise**

**5** „Quiche al Oignon“  
Zwiebelquiche mit Sauerrahm gebacken

*Auswahl an frischen Saisonsalaten  
und verschiedene Dressings an unserem Buffet*

**Hauptspeisen**

**6** Fish ,n' Chips  
Backfisch im Bierteig nach englischem Rezept, mit  
Zitronen-Remoulade und Kartoffelstäbchen

**7** Kalbsnieren in Estragon-Sauce mit Schalotten, Gurke an Kartoffelschaum

**Aus der Mannschaftsküche**

**8** „Spaghetti Bolognese“  
Spaghetti „al dente“ gekocht mit herzhafter Fleisch-Tomatensauce & Parmesan

**Dessert**

**9** Zwetschgenterrine mit Amarettoschaum

**10** Malaga-Eisbecher mit kandierten Nüssen

**Zuckerfrei:** Griespudding mit Himbeersauce

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**