

Mittagessen



Ihr Küchenchef empfiehlt:

Salat mit Prinzessbohnen und Blumenkohl an Schalotten-Vinaigrette

Rinderconsommé mit Nudeln & Gemüse

Pasta in Weißweinsauce mit frisch geriebenem Parmesan

*Rinderrostbraten, in Rotwein geschmort,
mit Wurzelgemüsejulienne und Butterreis serviert*

Schwedischer Eisbecher mit Apfelmus & Eierlikör

Gerne servieren wir Ihnen alle unsere Hauptgänge mit Salzkartoffeln

Unser Vegetarisches Angebot

Tomaten-Bruschettas mit Oliven

Radieschen-Creme mit knusprigen Zwiebeln

Pasta in Weißweinsauce mit frisch geriebenem Parmesan

Blattspinat serviert mit Petersilienkartoffeln und Spiegelei

Unsere Weinempfehlung

Weisswein

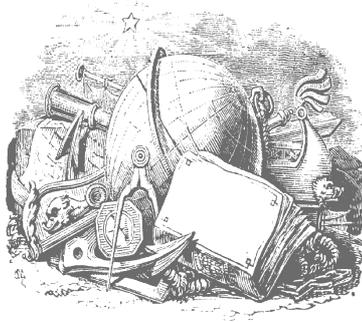
*Oyster Bay Chardonnay
aus Neuseeland*

Flasche 75 cl 27.00 €

Rotwein

*Oyster Bay Merlot
aus Neuseeland*

Flasche 75 cl 27.00 €



*Wir servieren Ihnen Hauswein Rot und Weiss
Traubensaft und Frucht-Eistee*

Kalte Vorspeisen

- 1 Tomaten Bruschettas mit Oliven*
- 2 Salat mit Prinzessbohnen und Blumenkohl an Schalotten-Vinaigrette*

Suppen

- 3 Rinderconsommé mit Nudeln & Gemüse*
- 4 Radieschen-Creme mit knusprigen Zwiebeln*

Pasta

- 5 Pasta in Weißweinsauce mit frisch geriebenem Parmesan*
*Auswahl an frischen Saisonsalaten
und verschiedener Dressings von unserem Buffet*

Hauptspeisen

- 6 Seelachs unter Tomaten & Butterkruste
an Sommergemüse & Bratkartoffeln*
- 7 Rinderrostbraten, in Rotwein geschmort,
mit Wurzelgemüsejulienne und Butterreis serviert*

Aus der Mannschaftsküche

- 8 Leber Berliner Art
mit Apfel & Zwiebel auf Kartoffelpüree*

Dessert

- 9 Schokoladen-Rumkuchen mit Baileyssauce*
- 10 Schwedischer Eisbecher mit Apfelmus & Eierlikör*

Zuckerfrei: *Vanillecreme mit Nektarinenmark*

*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