

Mittagessen



Ihr Küchenchef empfiehlt:

Exotischer Salat mit Früchten & Hühnchen in Wasabi-Mayonnaise

Geflügelcremesuppe mit Yoghurt und Gemüse

Pasta Amatriciana, in kräftiger Tomatensauce mit Zwiebeln & Speck

Gebratener Hering mit Gurkensalat und Kümmel-Bratkartoffeln

Bananenkuchen mit Zartbitterschokosauce & Mangosalat

Gerne servieren wir Ihnen alle unsere Hauptgänge mit Salzkartoffeln

Unser Vegetarisches Angebot

Gemischter Salat mit Gemüsestreifen in Rotweinvinaigrette

Gemüsebouillion mit Eiflocken

Pasta mit Pesto alla Pomodora

Gebackenes Gemüse mit Römischen Nockerln

Weinempfehlung

Weisswein

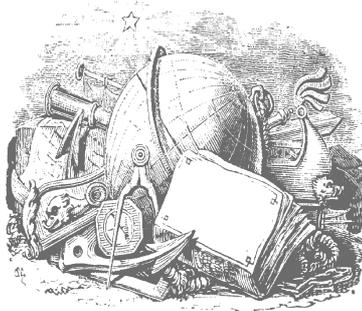
*Station Road Sauvignon Blanc
aus Neuseeland*

Flasche 75 cl 21.00 €

Rotwein

*Station Road Cabernet Merlot
aus Neuseeland*

Flasche 75 cl 19.00 €



*Wir servieren Ihnen Hauswein Rot und Weiss
Pfirsichsaft und Eistee*

Kalte Vorspeisen

1 *Exotischer Salat mit Früchten & Hühnchen in Wasabi-Mayonnaise*

2 *Tomaten mit Mozzarella Käse und Pesto*

Suppen

3 *Gemüsebouillion mit Eiflocken*

4 *Geflügelcremesuppe mit Yoghurt und Gemüse*

Warme Vorspeise

5 *Pasta Amatriciana, in kräftiger Tomatensauce mit Zwiebeln & Speck*

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

Hauptspeisen

6 *Gebratener Hering mit Gurkensalat und Kümmel-Bratkartoffeln*

7 *Gebackene Hühnerstelze Wiener Art, mit Rotkohl und Serviettenknödel*

Aus der Mannschaftsküche

8 *Strammer Max*

*Bauernbrot, mit Knoblauchbutter, Kochschinken-Würfeln und Setzei ausgeflagt,
gereicht mit gemischtem Krautsalat*

Dessert

9 *Bananenkuchen mit Zartbitterschokosauce & Mangosalat*

10 *Eisbecher mit Früchteculi*

Zuckerfrei: *Ananas-Creme*

*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